



elgourmet.com



LOS 4 ELEMENTOS

AGUA, TIERRA, AIRE
Y FUEGO AL PLATO

REPORTAJE

KEVIN JOHANSEN,
EL CANCIONISTA

REVIEWS

EN BUSCA DEL
DULCE PERFECTO

FEB 2009

48

BEBIDAS

TRAGOS DE AUTOR,
POR JULIANA LÓPEZ MAY

PRODUCTO DEL MES

MARACUYÁ,
PARA DESPERTAR PASIONES

MENÚ GOURMET

SUTILEZA FEMENINA

25

recetas
coleccionables

Helados

romance de verano



CONTENIDOS

- 26 derretirse de placer**
Una propuesta original de helados románticos para servir y seducir.
- 32 Kevin Johansen**
Cantó y vivió en cientos de ciudades, y comió platos de todo el mundo. Con ustedes, el cancionista.
- 38 producto del mes**
Maracuyá, la pasión en la cocina. Propuestas dulces, saladas, sólidas, líquidas, frías y calientes para conquistar a paladares exigentes.
- 52 de viaje**
Lo más destacado de la cocina yucateca en un viaje exquisito por Mérida, en México.
- 58 sutileza femenina**
El menú gourmet a cargo de Soledad Nardelli, la chef de Chila, el restaurante elegido el mejor de 2008.
- 84 tragos de autor**
Una propuesta de Juliana López May.



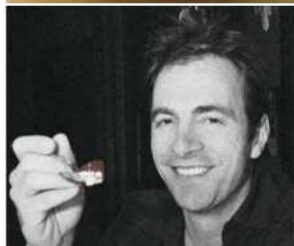
58



14



38



32



16



52



84



76

SECCIONES FIJAS

- | | |
|---|----------------------------------|
| 5 EDITORIAL | 76 LOS 4 ELEMENTOS |
| 6 EL GOURMET NOTICIAS | 90 BACKSTAGE |
| 14 LA COLUMNA DE ELISABETH CHECA | 92 VIDRIERA |
| 16 REVIEWS. PASTRY, P. PASTELERÍA, ¡VIVA VICTORIA!, EN EL NOMBRE DEL POSTRE. | 94 EL CLUB DEL BUEN BEBER |
| 22 GUIA DE VINOS | 96 RECETAS GOURMET |
| 24 HISTORIA: ROMANCE Y COCINA | 98 PROGRAMACIÓN |



Foto de Eduardo Torres.
Producción de Nicolás Morazzo.



Opciones frescas
para disfrutar
mucho más este
verano.

 **LA JUVENIL**
TU PRÓXIMA COMIDA. RESUELTA.



www.la-juvenil.com.ar

SUCURSALES EN: BARRIO NORTE, BELGRANO,
BELGRANO R, CABALLITO, COLEGIALES, FLORES,
MARTÍNEZ, NUÑEZ, PALERMO, VILLA CRESPO,
VILLA DEL PARQUE, CANNING (Pcia. de Bs. As.) y
PILAR (Pcia. de Bs. As.).

LA REVISTA ELGOURMET.COM Y SUS CONTENIDOS SON PROPIEDAD DE GRUPO Q S.A.
PRAMER S.C.A. ES EL TITULAR DE LA MARCA ELGOURMET.COM. AMANTE DEL BUEN VIVIR
CON LICENCIA DE USO OTORGADA A GRUPO Q S.A.

PUBLISHERS | LUCAS JINKIS + DIEGO ALLAMI
GERENTE GENERAL | Diego Waciarz

EDITORIA | Laura Litvin
DISEÑO + ARTE | Verónica M. Carman, Sebastián Delucchi, Alejandro López Mella
JEFE DE PUBLICIDAD | Pablo Barone
EJECUTIVOS DE CUENTAS | Sebastián Rolando, Hernán Zeballos
COORDINACIÓN COMERCIAL | Manuela Binotti
GERENTE DE COORDINACIÓN | Romina Rúa Lafauci
COORDINACIÓN EDITORIAL | Valeria Mollo

COLABORADORES
REDACCIÓN | Guadalupe Henestrosa, Maco Lucioni, Elisabeth Checa, Verónica Ocvirk,
FOTÓGRAFOS | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Luis Sens, Javier Picerno
ILUSTRADORES | Damián Zain, Alma Larroca
PRODUCTORES | Marcela Sorondo, Nicolás Morazzo, Liliana Cameroni
CORRECCIÓN | Nicolás Bal
COCINEROS | Juliana López May, Emi Pechar, Fernando Lococo, Soledad Nardelli, María Lancio
RETOCADOR | Manrique Fernández Buente

REDACCIÓN | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
SUSCRIPCIONES | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
PUBLICIDAD | comercial@grupoq.com.ar

GRUPO Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
DIRECTORES | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

PRAMER S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
DIRECTORA DE CONTENIDOS | Lucía Suárez
PRODUCTORA GENERAL ELGOURMET.COM | María Marta Massara
DIRECTORA COMERCIAL | Elizabeth James
COORDINADOR DE VENTAS INTERNACIONALES | Santiago Cosentino

DISTRIBUCIÓN EN CAPITAL Y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
DISTRIBUCIÓN EN INTERIOR | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
IMPRESIÓN | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

EDITOR REGIONAL | Facundo Di Genova



REVISTA ELGOURMET.COM COLOMBIA
REDACCIÓN | D'Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33, Bogotá, D.C. Tel.: 2042146



REVISTA ELGOURMET.COM ECUADOR
REDACCIÓN | Editorial Arantí. Últimas Noticias N3732 y El Comercio. Quito, Ecuador.
Tel.: 00593 2 2267 992



REVISTA ELGOURMET.COM MÉXICO
REDACCIÓN | Editorial Sayrols S.A. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00



REVISTA ELGOURMET.COM URUGUAY
REDACCIÓN | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061



REVISTA ELGOURMET.COM VENEZUELA
REDACCIÓN | Only Eventos C.A. Av. La Estancia CCCT Primera Etapa Piso 5 Oficina 520, Chuao. Caracas, Venezuela. Tel.: 9590762. Fax: 9599285

Depósito en Propiedad Intelectual N°612.748



Asociación Argentina
de Editores de Revistas

auditado por



la cocina, una cuestión política

POR LAURA LITVIN

Los tomates tienen gusto a agua, el pollo es pura grasa y huele a remedio, las peras están duras!”. Hace años que escuchamos estas frases, pero igual llenamos el changuito y nos acostumbramos a comer cada vez peor. Y aunque esto comenzó a revertirse en parte gracias al *boom* gastronómico de los últimos años y hayamos recuperado el sabor perdido, es bastante difícil encontrar en cualquier lado productos de excelencia a precios accesibles. A su vez, por distintos medios, los chefs insisten todo lo que pueden con la importancia de la calidad y frescura de cada producto, y cuánto depende el éxito de un plato de este tema. Así, los vemos recorrer mercados, ponerse contentos al encontrar zanahorias tiernísimas, llenas de tierra, raíces y tallos incluidos; o mostrar a cámara tomates pulposos de distintas formas, muy diferentes de los desabridos que se venden en los supermercados, todos del mismo tamaño, de color naranja verdoso, prolijamente empacados, como salidos de un laboratorio.

Y en ese intento por llevar lo mejor a la mesa, cada vez existen más chefs, en distintas ciudades del mundo, que —obsesionados por su prestigio, por ofrecer platos impecables o, simplemente, con capacidad para solventar un emprendimiento de este tipo— producen todo lo que se consume en sus restaurantes. Pero aquí hay que hacer una salvedad. En los últimos tiempos, el significado de “lo mejor” ya no es lo que era. En la actualidad, “lo mejor” es aquel producto que sale de la tierra o la granja, y llega casi inmediatamente a la cocina. Sin intermediarios, sin contaminantes, sin transportes, respetando el entorno en el que fue concebido. La moda no habla de comer lujos de tierras lejanas, mariscos de océanos distantes o frutas que no se cultivan en el país. De lo que se habla, es justamente de lo contrario. De autoabastecerse con lo que el entorno brinda. Eso es lo que se entiende hoy por “lo mejor”.

Uno de los pioneros en esta movida fue Dan Barber, copropietario del restaurante Blue Hill, en Stone Barns, Pocantico, New York, a quien se lo considera promotor de una corriente de restaurantes dirigidos por cocineros horticultores, con granjas y huertas anexas a sus locales. Dan Barber remarca: “Los mejores chefs no han hecho otra cosa que ofrecer lo que ya habían descubierto los agricultores a lo largo de varios siglos. Los cocineros no somos magos, está claro que sin producto de calidad, no hay cocina”. Pero no es el único. Sólo por nombrar algunos, vale citar al francés Alain Passard, que cultiva un huerto junto a su restaurante parisino, el célebre L’Arpege; y en estas

latitudes, el prestigioso Jean Paul Bondoux, en su campo en Uruguay, produce todo lo que luego se sirve en La Bourgogne, en Punta del Este.

El lema de este movimiento es claro: la naturaleza y la cocina, la creatividad y las técnicas más innovadoras, al servicio de la materia prima. Si Estados Unidos ha conseguido popularizar los objetivos que promueve la tendencia —alimentos controlados desde el inicio del proceso hasta el emplatado—, desde Europa, muchas voces aseguran que esto es más que una moda pasajera, se trata de una manera de vivir. Quizá también tenga que ver con una tribu relativamente nueva: los llamados LOHAS (Lifestyle of Health and Sustainability) que adhieren a un estilo de vida saludable y sostenible, y quieren consumir con la conciencia limpia. Lejos de los ecologistas de los ochenta, estos nuevos grupos no rechazan al sistema, simplemente, utilizan sus decisiones de consumo como palanca, para motivar a las empresas a cambiar de actitud y cuidar el planeta.

“Conseguir algo tan aparentemente sencillo, como que cada producto ‘sepa a lo que es’, no parece ser tarea fácil. Una paradoja más de los tiempos que corren. Sin quererlo, los ecochefs se han convertido en nuevos adalides de la conciencia ecológica”.

Así las cosas, algunas corrientes de la alta cocina cambian de registro para regresar a sus orígenes. No por nada, uno de los temas centrales de la edición 2009 de la reconocida cumbre gastronómica Madrid Fusión, que se llevó a cabo entre el 19 y el 22 de enero pasado, fue justamente el respeto al medioambiente, las tendencias de alimentación naturalistas y la gastrobotánica (que se ocupa del estudio de especies vegetales, ya sean raíces, tallos, flores o semillas para su uso en cocina).

Conseguir algo tan aparentemente sencillo como que cada producto “sepa a lo que es”, no parece ser tarea fácil. Una paradoja más de los tiempos que corren. Quizá sin quererlo, los ecochefs se han convertido en nuevos adalides de la conciencia ecológica. La cocina es también una cuestión política. ●



PREMIO | el mejor restaurante 2008

En el marco de la tercera entrega de premios de la Academia Argentina de Gastronomía (AAG), Chila, el restaurante de cocina de autor de Puerto Madero, recibió el Gran Premio al "Mejor Restaurante de 2008". Andrés Porcel, propietario del emprendimiento gastronómico, y su chef, Soledad Nardelli, recibieron el galardón por su permanente trabajo y difusión en favor de una mejor cultura gastronómica.



+ | San Valentín

Para celebrar el Día de los Enamorados, Venendal ofrece tazas de desayuno Rosé Chintz de Johnson Brothers, que reflejan en su diseño el espíritu romántico y alegre de esta línea de vajilla. El valor sugerido es de \$ 38. En las mejores regalerías.

+ | cena romántica

Gioia Restaurante & Terrazas brindará un menú de delicias italianas, con un *antipasti* para compartir de a dos. Entradas y platos principales a la carta a cargo del Chef Máximo López May, y un extravagante *buffet* de chocolates y frutos rojos, preparados por el pastelero Román Dombrowski. (Precio por persona: \$ 275)



+ | reconocimiento

Doña Silvina Malbec Reserva 2006, de la bodega Krontiras, ha sido elegido como uno de los "69 mejores vinos de la Argentina" en la edición 2009 de la prestigiosa guía *Viñas, Bodegas & Vinos*, de Austral Spectator.

puntajes

los puntajes de las recetas son:

●	fácil
● ●	ánimese
● ● ●	algo complicada
● ● ● ●	difícil
● ● ● ● ●	si le sale, sáquele una foto y envíela.

LIBROS | cocina india

Siguiendo las premisas filosóficas de la cocina de la India, la autora del libro *Cocina india vegetariana*, Daksha Prasadam, escribió tales páginas pensando en aquéllos que quieren conocer nuevas recetas y acercarse por primera vez a



este arte. Así, se describen didácticamente los ingredientes esenciales (como las especias o el arroz, sus diferentes tipos, y el detalle de sus características y usos), y las elaboraciones típicas, como los panes, los dales, los lácteos, las *raitas* y los *chatnis*. Editorial Longseller, \$ 74.90.

Hay un nuevo Freddo. El de siempre.

Venís a Freddo y te encontrás con un lugar nuevo,
con una cafetería, con un lugar mejor.
Pero cuando te parás enfrente del heladero,
te encontrás con el Freddo de siempre,
el del dulce de leche más rico, el de las frutillas
enteras en el helado, el de los pedazos grandes
de chocolate en el granizado. Porque ahora hay
un nuevo Freddo, pero es el de siempre.



0810 33 FREDDO

www.freddo.com.ar

+ | helado gourmet

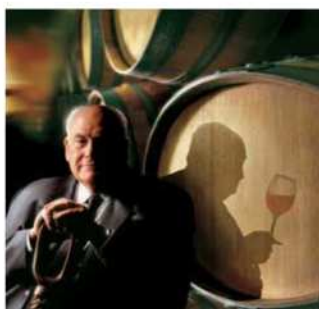
La heladería Zen presenta en enero su sabor Rosa Mosqueta, ideado por sus maestros pasteleros. "Quisimos reunir en un sólo producto las virtudes de la flor patagónica que más nos representa, sumadas a sus propiedades benéficas, como el aporte de vitamina C y A, y sus cualidades digestivas y regenerativas para el cuerpo", explican los creadores de Zen. Cuba 1985. Delivery: 0810-5555-936. www.zengourmet.com.ar

+ | dulce verano

El chef Adrián Sarkissian, del restaurante Bo Bo, propone sabores dulces para las tardes de verano en Buenos Aires: torta húmeda de chocolate y café con compota de naranjas, *mousse* de yogur, chocolate blanco y maracuyá, con bizcocho de higos secos, entre otras opciones. En Guatemala 4882. Tel.: 4774-0505. Promedio por tapeo: \$ 30 (con cerveza).



Todas las tardes, el Alvear Palace Hotel ofrece una fresca variedad de *ice tea & coffee* en el distinguido salón L'Orangerie. Incluye, también, *sorbets*, helados y *milkshakes*. Valor por trago: \$ 22. Informes y reservas: 4808-2949.



92 PUNTOS | para Casa Bianchi

El vino Enzo Bianchi Grand Cru cosecha 2005 fue distinguido por Robert Parker, referente de la vitivinicultura internacional, y Jay Miller, importante periodista de vinos, quienes destacaron sus cualidades y le otorgaron un puntaje de 92 puntos. Se trata de un delicado *blend* conformado mayoritariamente por Cabernet Sauvignon, con toques de Malbec, Merlot y Petite Verdot procedentes de viñedos propios ubicados en San Rafael, Mendoza. Actualmente, la cosecha 2005 se encuentra en reposo en las cavas subterráneas de Casa Bianchi, evolucionando en botellas para presentarse prontamente en el mercado local.



Hierbas **Vegetales**

Hongos **Berries**

www.graproductosnat.com
productos_gra@yahoo.com.ar

Depósito y distribución
Nave 12 Puesto 24-26-27
TEL: 4462-4400/4099

Exposición y Venta
Nave 5 Puesto 35
TEL: 4622-4363

Mercado Central de Bs. As.



KIKKOMAN



Kikkoman se diferencia por su sabor, color y aroma, que se originan con la fermentación natural de la soja y el trigo, componentes esenciales de una tradicional salsa de soja japonesa.



Importador y Distribuidor Exclusivo

compras@kometo.com.ar

www.kometo.com.ar



PROMO | noche de amor

InterContinental Buenos Aires celebra el mes de los enamorados con una promoción especial para quienes se hospeden en sus exclusivas habitaciones y quieran disfrutar de una noche romántica y diferente. La tarifa especial es de \$ 545 pesos + IVA e incluye desayuno en la habitación, una botella de Champagne, estacionamiento sin cargo, *amenities* especiales, piscina y solarium. Y para celebrar una cena inolvidable, el 14 de febrero, el restaurante Mediterráneo ofrece un menú especialmente preparado por el chef ejecutivo Bertand Eginard. Para consultas sobre la cena de San Valentín y reservas para otras promociones, llame al 4340-7100.



+ | Millenium

Campo Austral presenta su pata de jamón crudo Millenium, un producto único, resultado de dieciocho meses de curado en cámaras de última generación, lo que da como resultado un jamón de gran calidad. Se comercializa a un valor aproximado de \$ 600 (pieza entera) y alrededor de \$ 75 el kilo.



+ | vino de alta gama

Structura '04, el vino Premium de la Bodega Navarro Correas, fue también seleccionado entre mejores de la Argentina, según la guía Austral Spectator. ¡Felicitaciones!



Máximo López May (actual chef de Gioia Restaurante & Terrazas) acaba de ser nombrado *sous chef* ejecutivo de Palacio Duhau - Park Hyatt Buenos Aires.



+ | en la playa

En el marco de su proyecto de expansión regional y posicionamiento internacional, Bonafide se consolida en tres de las ciudades balnearias más importantes de Sudamérica: en Mar del Plata, en Punta del Este y en Viña del Mar. Así, la firma acompaña a sus clientes también en sus vacaciones.



ceviche

COCINA PERUANA
SUSHI BAR NIKKEI

ESTE AÑO PONGAMOS
TODO A LA SARTÉN

2009



Costa Rica 5644, Palermo
RESERVAS 4776-7373

www.ceviche.com.ar

PARKING - VIGILANCIA - TARJETAS DE CRÉDITO

HR 2044
Licuadora con filtro

Su panel suave facilita su limpieza. Su filtro metálico permite separar la pulpa y las semillas de las frutas y verduras. Además, sus 600 W de potencia y sus cuchillas dentadas, permiten licuar ingredientes duros, como el hielo, en pocos segundos. Incluye una espátula integrada que ayuda a mezclar las preparaciones más espesas, mientras la licuadora está en funcionamiento.



**crêpes verdes
con hongos**

INGREDIENTES

- 1 huevo
- 1 yema
- 1 taza de leche
- 150 g de espinaca cruda
- 120 g de harina
- 1 cda de polvo de hornear
- 25 g de manteca derretida
- 1 cebolla morada pequeña
- 100 g de panceta ahumada picada
- 400 g de hongos (champignones, portobellos, shiitake)
- 2 cdtas de almidón de maíz
- Ramitas de romero c/n
- Jugo de 1 limón
- 100 ml de vino blanco
- Sal y pimienta, a gusto
- Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque el huevo, la yema, la leche y la espinaca en la jarra de la licuadora y licue. Agregue la harina, el polvo de hornear, la sal y la pimienta, y vuelva a licuar utilizando la espátula integrada. Ésta le permitirá mezclar y despegar la preparación de los bordes de la jarra, mientras la licuadora está en funcionamiento. Vierta la manteca y licue por 30 segundos más. Haga las crêpes de 8 cm a 10 cm de diámetro en una panquequera. Reserve tapadas. Aparte, saltee la cebolla y la panceta en el aceite hasta que la primera esté algo dorada. Reserve. Corte algunos hongos en trozos grandes y saltee en oliva con gotas de jugo de limón. Reserve como guarnición. Pique el resto de los hongos y saltee con oliva, perfume con ramitas de romero, condimente con sal y pimienta, agregue la cebolla y la panceta, y rocíe con el vino blanco. Deje evaporar el alcohol y espese con el almidón de maíz disuelto en un poco de agua fría.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Arme las crêpes en torres, alternando con el relleno. Decore con los hongos en trozos grandes y ramitas de romero.

(Para 4)

licuar, batir y disfrutar

FOTOS DE EDUARDO TORRES

FOOD & STYLING: MARCELA SORONDO

Bloody Mary con picante

INGREDIENTES

1 morrón sin semillas y cortado en trozos
10 tomates cortados en cuartos
1 cda de sal gruesa
2 cdas de azúcar
2 cdas de aceite de oliva
4 ramitas de apio
4 jalapeños mini o 2 medianos
Gotas de tabasco, a gusto

PROCEDIMIENTO

Coloque el morrón y los tomates en una asadera. Espolvoree con la sal y el azúcar, y rocíe con oliva. Hornee a fuego mínimo durante 1 hora, retire, deje entibiar. Coloque el filtro metálico en la jarra de la licuadora. Agregue los tomates y morrones a través del filtro para eliminar las pepitas de ambas verduras. Conserve el jugo en la heladera.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Agregue hielo en la jarra de la licuadora y licue hasta ver que toma textura frozen. A último momento agregue el jugo de morrón y tomates y arme el trago. En el momento de servir, agregue unas gotas de salsa de tabasco y decore con ramitas de apio y jalapeños.

(Para 4)



bajones del cuerpo y el alma

POR ELISABETH CHECA*
ILUSTRACIÓN DE ALMA LARROCA

Los cinéfilos memoriosos recordarán aquella famosa escena de las ostras de *Barry Lindon*, de un erotismo subyugante: Marisa Berenson las paladeaba frente a Ryan O'Neal con una voluptuosidad sutil y desmedida. Sugerente de otros goces. También recordarán los ñoquis amasados con amor por Sofia Coppola en *Buenos muchachos*, mientras Al Pacino observaba, casi tembloroso, los manipuleos de la Coppola en la masa. La mano en la masa con asociaciones obvias. Eran situaciones de alto voltaje erótico, ideales.

Infinitos peligros acechan a los apasionados que deciden que la hora de la comida es su momento sublime, un introito a otros goces y otros ámbitos. En una casa o en un restaurante, las situaciones son tan frágiles y fugaces como los deseos, estamos muy expuestos a los demás.

Un rumor, un bullicio, una discusión de la pareja de la mesa de al lado, o aun peor, el silencio de esa pareja, una música infernal, el pescado demasiado hecho, el vino oxidado o muy caliente, el maltrato de los mozos, la larga espera de los platos. En casa: los niños itinerantes que adormecen todo erotismo, las siestas asesinadas por la irrupción de amigos que, justo en ese momento, decidieron caer como peludo de regalo a tomar unos mates. El mate, pese a las succiones, tiene sensualidad cero. O un partido de fútbol relatado como un fondo lejano y deprimente. Sabemos, en especial las mujeres, que nuestro acompañante estará con la cabeza en el partido y que partirá raudo antes del postre aunque la situación placentera viniera *in crescendo*.

Traumas con el fútbol como bajoneante de situaciones apasionadas: recuerdo, y esto sí es una experiencia personal, despertar en el Crillon, frente a la Place de la Concorde, un domingo de fina garúa en París. Pedimos el desayuno a la habitación con café, *croissants*, por supuesto, pero también añadimos la propuesta Taittinger: una deliciosa quiche de salmón y una botella de *champagne* Taittinger. Ninguna situación más placentera. No pudo ser. Mi acompañante encendió la TV, había un partido clave entre el Barça y el Real. Hélas! Me fui a dar unas vueltas alrededor de la pirámide a la Concorde y llegué al Sena, al Pont Mirabeau, con una triste canción de Leo Ferré en mi cabeza basada en un poema de Apollinaire. No se me ocurrió recurrir al ají y a sus infinitas manifestaciones que eran, en la cultura pre incaica moche, una representación y elemento de virilidad entre los varones. Cuanto más picante se consumía, crecían los fuegos. Pero ojo, el excesivo ardor mata cualquier ardor. Nadie enchilado puede apasionarse.

Peces, monos, roedores, aves: la variedad de la fauna amazónica sirve al hombre para integrar su fortaleza sexual. "Todo monte es un goce",

insisten los amazónicos. De todas maneras, si se decide por el Krug Rosé y el cebiche en lugar de algún animalito de la selva, o el Taittinger y la quiche de salmón como en el Crillon, no estará a salvo de imprevistas irrupciones de la realidad en ese universo soñado de la pasión.

Se supone que ostras y *champagne* es la combinación perfecta para erotizarnos. En su medida y armoniosamente, porque hasta la más descocada muñeca brava puede adormilarse en lugar de brillar con las estrellas descubiertas por Dom Perignon. Recordar el proverbio árabe: "Nada peor que un café frío y una mujer dormida..."

Creo, firmemente, que no existen los afrodisíacos. Como dijo el Dante: "*L'amore e cosa mentale*". Pero aparecen algunos aromas, texturas y sabores que muchas veces pueden ser estimulantes, depende de los hombres y sus historias. Tienen que ver más con la memoria al estilo de

Creo, firmemente, que no existe la cocina afrodisíaca. Como dijo el Dante: "*L'amore e cosa mentale*".

las magdalenas de Proust (nada menos erotizante). El perfume de una casa un domingo al mediodía con el estofado oloroso a laurel y a tomillo, los vahos de una sopa de verduras en invierno. Son fragancias entrañables, pero de ninguna manera excitantes, que disparan los recuerdos de la infancia. Sin embargo, un Torrontés o un Sauvignon Blanc de aromas desbordados que recuerdo con empanadas salteñas en los Valles o con cornalitos en la playa remiten —es personal— a las esplendorosas siestas del verano, al asunto amoroso. Eso sí, si en la mesa, en ese momento sublime y anticipatorio, un *sommelier* me susurra los descriptores del Torrontés o del Sauvignon Blanc, y algún colega comienza a analizar las empanadas o los cornalitos como si fueran cadáveres, todo ardor perecerá.

Para terminar: Francis Mallmann, el ilustrado poeta cocinero a quien conozco desde hace años, siempre fue un maestro a la hora de metaforizar productos: desde caracoles y sus jugos, hasta sencilleces cotidianas como una colita de cuadril que aconsejaba, para desconcierto de las señoras de su casa que leían sus recetas, acariciar como si fuera una púber en celo. Nunca recomendó cómo evitar las situaciones deserotizantes. ●

* Periodista especializada y conductora de *El Club del Buen Beber*.
Viernes y domingos a las 21.30, en la señal *elgourmet.com*



zzzzzz



+ | Pastry & Bistró hecho en casa



POR FERNANDA SOULÉ — FOTOS DE JAVIER PICERNO

Darío Gualtieri y Georgina Manghi se le animaron a la cuadra cuando sólo la alumbraban un par de focos dispersos. Allá por 2002, Plaza Serrano ya era estrella; Plaza Armenia, una figura en ascenso; y la Plazoleta William Morris, definitivamente anónima. Estaban a un paso del ruido, pero en Uriarte y Guatemala todavía se disfrutaba del silencio.

Puertas adentro de una casa que por fuera decía poco y en su interior prometía todo, armaron una cocina enorme y pusieron en funcionamiento un despacho de pastelería para *catering*. Georgina era el alma máter y Darío, su más diligente colaborador. Abastecían a empresas, restaurantes y heladerías, a un ritmo que nunca dejó de crecer. Mientras tanto, el “boca a boca” prosperaba en el barrio. Las vecinas, intrigadas, pronto descubrieron que las camionetas que entraban y salían cargaban todo tipo de delicias dulces, y rápidamente quisieron probar y tener las suyas. Georgina les dio el gusto: al poco tiempo instaló una máquina de café. Una cosa llevó a la otra, y un día inauguró su pastelería “a la calle”, como querían las señoras.

Al salón, se le sumaron algunas mesitas en la vereda, y una amplia terraza acariciada por la copa de los árboles que recorren Uriarte. Cincuenta y cinco lugares en total, todos muy cómodos y bien repartidos.





DATA

Uriarte 2027, Palermo Viejo.
Teléfono: 4899-2598.
Abierto de martes a domingo,
de 9 a 19 y de 20 a 0 hora.
Sólo acepta efectivo.
Ideal ir con reserva, pero como el corazón
es grande, al que cae sin avisar siempre
le hacen un lugar.

Dario, que seguía el crecimiento espontáneo del negocio cada vez que volvía de Bariloche —donde lo había llevado su trabajo de asesor del Hotel Llao Llao—, un día emprendió la vuelta y se sumó oficialmente a Pastry. Georgina siguió ejerciendo su destreza en la pastelería y el reconocido chef aportó la cocina “fresca y simple” que hoy elige convidar, tras veintiséis años de carrera y constante experimentación. De ese matrimonio, surgió un menú tan casero como sabroso, en un ambiente relajado y cordial, más parecido a una casa cómoda que a un local comercial de los que hay mil en el barrio.

Para recomendar: de entrada, los *calamarettis* a la plancha con ensalada de verdes, *cous cous* y vinagreta de vegetales (\$ 29). Luego, *lingüini* con salsa de tomates, berenjenas, cebolla colorada, limón y perejil fresco (\$ 36). Para el postre, Georgina se luce con un *soufflé* de chocolate y mandarinas con helado de cardamomo (\$ 21). Por la tarde, el *minigateau* de chocolate (\$ 13) —con frutas fileteadas y helado casero recién hecho— no tendría competencia si no se alinearan tentadores en el exhibidor, el *muffin* de frutos rojos y chocolate blanco (\$ 7,50) o la *minicake* de *mousse* de mandarina y mascarpone (\$ 13). Además, para hacer honor a la herencia francesa de la que nació Pastry, el *pain au chocolat* (\$ 7,50) es pura delicia.

Para tomar, la premisa fue elaborar una carta de vinos que no superen los \$ 60, y así ofrecer etiquetas acordes a los valores del menú. Por el momento, tienen ejemplares de Luigi Bosca, Familia Zuccardi, Rutini, Nieto Senetiner, Alma 4, Alamos y Catena... y prometen ampliar. Para acompañar los dulces de Georgina, hay una buena selección de vinos de postre, y para sobrellevar el veranito porteño, una maravillosa limonada con jengibre y un rico licuado de frambuesas frescas.

Para Gualtieri, es tiempo de quedarse en casa, después de haber llenado años en hoteles, y Pastry es justo eso: el olorcito del pan recién horneado, los recuerdos entrañables colgando de las paredes y Georgina trabajando a su lado. ●



TIPS

Georgina conservó algunos bocetos de recetas de su marido, los enmarcó y hoy cuelgan de las paredes, como prueba fehaciente de la trayectoria y la creatividad del chef.

Todos los brotes que se utilizan en los platos son sembrados, cuidados y cosechados por Dario Gualtieri, amante confeso de la jardinería.

Existe un menú degustación, llamado “Confiance”, de cinco pasos. La recomendable experiencia cuesta \$ 120. En promedio, entrada-plato-postre llegan a los \$ 90, con vino incluido.

+ | P. pastelería, tentación al paso

POR FERNANDA SOULÉ — FOTOS DE DUVOX

ESTILO: dulces, sándwiches y panes caseros para llevar.

CHEF: Pablo Lykan está “obsesivamente al frente de la cocina”, según confiesa.

CAPACIDAD: sólo dos afortunados pueden sentarse a la única mesa del local. Para comprar, hay lugar para todos.

HISTORIA: Pablo tiene debilidad por los dulces. Los imagina, los saborea y los convierte en exquisitas recetas. Por eso, en marzo de 2007 puso en marcha su propia pastelería, y ocho meses después horneó su primera tarta.

AMBIENTACIÓN: el coqueto local de dulces al paso funciona en una antigua lechería. La ambientación es de Fernando Luvini, que le dio un aire industrial, sin resignar calidez.

PLATOS: algunas ideas recorren todo el exhibidor: los productos son clásicos; los sabores, bien argentinos, y si bien el chef es devoto de la técnica aplicada a la cocina, a la vista, el resultado final es simple en su lectura.

SUGERENCIAS: para acompañar el desayuno, un pan *brioche* esponjoso y recién horneado (\$ 3). También es posible elegir entre un integral con pasas y nueces, de centeno o de campo. Las *cookies* con *chips* de chocolate y nueces (\$ 2 c/u) son una perdición. También hay *brownies* (\$ 8), *muffins* (\$ 6) y tartas. Un sándwich de jamón de Parma, queso brie, rúcula y tomate seco, en pan de campo (\$ 16) resuelve con éxito el mediodía. Además, hay té en hebras (\$ 7) y café (\$ 5), todo para llevar.

PARA NO PERDERSE: la tarta de maracuyá —bien fresca— dura un suspiro en el exhibidor (\$ 16, la porción y \$ 70, entera).

TIPS: la idea de Lykan es “resolver todo lo dulce de cualquier evento”. Por eso, se arman propuestas acordes a las demandas de los clientes y ofrecen un *catering* para todo tipo de fiestas y reuniones que llega perfecto porque diseñaron cajas rígidas a prueba de golpes.

DATA: Gurruchaga 1744. Teléfono: 4833-2153. De lunes a sábados, de 11.30 a 20.



+ | ¡Viva Victoria!, tienda de dulces

POR LAURA LITVIN — FOTOS: GENTILEZA DE VIVA VICTORIA

ESTILO: pastelería-cafetería-bar. *Bakery* para llevar.

CAPACIDAD: 20 personas sentadas, contando las mesas de afuera.

HISTORIA: Cinthia Giezes es psicóloga, ejerció su profesión durante nueve años, pero terminó dedicándose a la pastelería, tras haber estudiado en el IAG. Logró abrir su propio local en 2007 y lo llamó ¡Viva Victoria!

AMBIENTACIÓN: sobrio, blanco y beige. El foco está puesto en exhibir sus delicias, por lo que se destaca un gran mueble de madera y vidrio en el que se pueden apreciar los productos.

PLATOS: las reinas del lugar son, sin dudas, las minitortas. Y la que más éxito ha logrado es la Triple Chocolate, un *brownie* finito, con una *mousse* de chocolate, dulce de leche y más virtudes de chocolate, creación de Cinthia y de la chef Gabriela Rea, quien la acompaña en la cocina. También se destacan otras opciones, todas a \$ 13, como la de *lemon pie* granizado, *brownies* (\$ 9), *scons* que se sirven recién horneados a partir de las 16 (\$ 2). Budines, *cookies*, alfajores y *muffins* (\$ 4) completan la exquisita propuesta. Se sirven desayunos (\$ 23 el completo). La oferta de platos salados se concentra al mediodía, cuando se puede elegir el menú del día (\$ 25), o tartas y ensaladas frescas, o sándwiches con pan casero de distintos tipos, todos naturales.

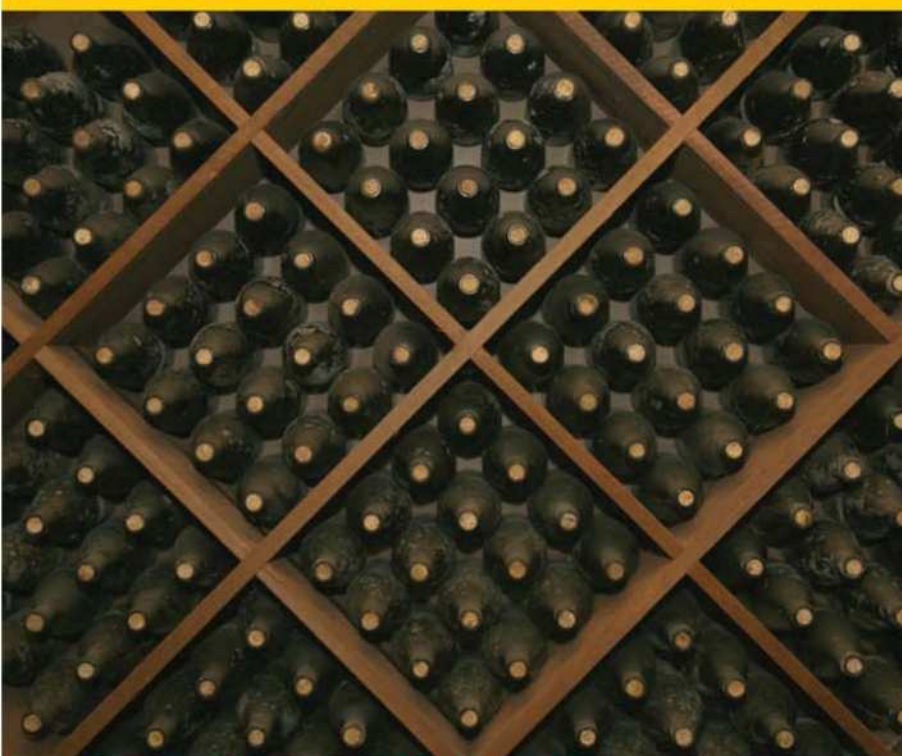
VINOS Y BEBIDAS: sólo cervezas y bebidas gaseosas. Licuados, limonadas y jugos exprimidos; té y cafés.

PARA NO PERDERSE: los *brunchs* del domingo, de 11 a 19 (\$ 70, completo o 1/2, \$ 40). Un buen equipo de profesionales lo sirve con esmero.

CURIOSIDADES: Cinthia se llama Victoria de segundo nombre. “Al pensar cómo denominar a mi proyecto, dije: ‘Mi segunda profesión, mi segundo nombre, una segunda oportunidad en la vida’. Entonces: ¡Viva Victoria!”.

DATA: República Árabe Siria 2982. Tel.: 4804-4980. www.vivavictoria.com.ar. De lunes a viernes, de 8 a 22. Sábados y domingos, de 9 a 20. Tienen servicio de *delivery* por la zona.

MILES DE VINOS, UNA SOLA FORMA DE ENVIARLOS.



Para más información: 0810-2222-DHL (345)

WINEEXPRESS

DHL Wine Express es la manera más segura y eficiente de enviar sus botellas de vino dentro de la Argentina y al mundo.

- Embalaje de alta resistencia
- Servicio puerta a puerta*
- Asesoramiento sobre documentación
- Visibilidad de su envío
- Cajas para 2, 4, 6 y 12 botellas
- Estándares de calidad que sólo el líder mundial puede ofrecer

*: Trámites de aduana sujetos a reglamentación vigente del país de destino.



+ | En el nombre del postre, delicias a toda hora



POR LAURA LITVIN

FOTOS: GENTILEZA DE EN EL NOMBRE DEL POSTRE

En Buenos Aires, todo se puede pedir por teléfono: pizzas, comida china, parrilla, empanadas, helados. Pero cuando Florencia Borgnino, pastelera, y Hernán Berardi, *sommelier*, decidieron llevar adelante su emprendimiento, nadie vendía dulces a domicilio. En 2007, decidieron apostar a un proyecto propio e inauguraron el local que explota de color en la calle Soler. Así nació “En el nombre del postre”.

Entonces, las geniales ideas dulces de Florencia y Hernán tuvieron espacio y tiempo: “Nuestra propuesta surgió un poco como consecuencia del *boom* de la cocina. Pero en pastelería, en aquel momento, nos parecía que era un nicho al que le faltaba todavía una vuelta de rosca. Con nuestra experiencia hasta entonces, siempre con la búsqueda constante de sabores y combinaciones –algunas clásicas, otras un poco más innovadoras–, pero desde un lugar informal y cálido, abrimos el local. Lo que queremos, es estar siempre en la cabeza de nuestros clientes como referentes de lo dulce”, cuenta Hernán.



La experiencia a la que hace referencia, no es menor: Florencia estudio en IBHARS, trabajó en La Bourgogne, con Jean Paul Bondoux, en el Hotel Alvear; fue jefa de pastelería en el hotel Madero Sofitel, realizó una pasantía en Mugaritz, en el País Vasco (el cuarto mejor restaurante del mundo según el ranking 2008 de San Pellegrino) y fue jefa de pastelería de Maat Club Privado Gourmet. Por su parte, Hernán Berardi trabajó como *maitre d'hôtel* de La Bourgogne, como jefe de servicio de Maat Club Privado Gourmet, y fue profesor de Servicio y Bebidas en el IAG. Es, también, *sommelier* recibido en el CAVE.

En el nombre del postre abre a las 14 y cierra a la medianoche. Una franja horaria al menos rara. Pero Hernán cuenta:

“Quisimos jugar con una propuesta que incluyera a los que pasan durante la tarde y los que quieren pedir algo de calidad a un precio razonable por la noche, con un servicio de entrega a domicilio eficiente, ya que cada vez más la gente se junta a comer en las casas y nuestro producto es una muy buena opción para cualquier reunión”.

Entre las estrellas –todas de elaboración propia–, se destacan los *macarons* de frambuesa, de lima y chocolate, de chocolate, naranja y café (entre \$ 3 y \$ 3,50). O chupetines de *mousse* de maracuyá, lima y chocolate (\$ 5). También hay minitortas de castañas de cajú y chocolate, relleno de crema pastelera mango y frutillas (entre \$ 11 y \$ 14). O un vaso dulce de crocante de avena, crema de queso, y una base de peras y manzanas especiadas (entre \$ 8 y \$ 9).

Por el momento, sólo se paga en efectivo y piensan, en un futuro cercano, colocar algunas mesas a pedido del público. Mientras tanto, si quiere degustar estas delicias, pase por el local o llame a su servicio de *delivery*. Pedido Mínimo, \$ 20.

DATA: Soler 5547. Abierto los lunes, martes y miércoles, de 14 a 22. Jueves, viernes y sábados, de 14 a medianoche. Servicio de *delivery*, llamando al 4776-5273, los jueves, viernes y sábados, de 20 a 23:30. F. Lacroze, Av. del Libertador, S. Ortiz y Av. Corrientes.



jorgelina aruzzi
en

La madre impalpable

Ganadora Premios ACE 2008 Mejor Actriz
en espectáculo alternativo

Jueves, Viernes
y Sábados 22 hs.
Teatro Picadilly

Entradas en venta en el Teatro Picadilly, Av. Corrientes 1524 o llamando al 4373-1900

guía de vinos

EN EL MES DEL AMOR, UNA SELECCIÓN ESPECIAL PARA LOS QUE QUIERAN SORPRENDER CON UNA BOTELLA Y CELEBRAR EL ROMANCE.

POR MACO LUCIONI

Vinos para todos los días



Valdeviña Reserva Sauvignon Blanc 2008

Bodega La Riojana

Tupungato, Mendoza, \$ 24

Esta bodega de origen riojano, ahora también elabora vinos con uvas provenientes de la provincia de Mendoza. Para hacer este Sauvignon Blanc, se utilizaron uvas de viñedos ubicados en el Valle de Uco, más concretamente de Tupungato. Se trata de un producto fresco, diferente y singular, en el cual predominan las notas cítricas, especialmente la lima, y una importante acidez en la boca, que lo hacen muy refrescante y agradable al paladar, a pesar de no tener una gran tipicidad varietal.

Vinos para paladares inquietos



Alamos Torrontés 2007

Bodega Catena Zapata

Cafayate, Salta, \$ 35

La tendencia de las bodegas de incorporar en sus líneas al Torrontés, recién comienza. Es que ésta se ha consolidado como la alternativa que la Argentina ofrece en blanco para acompañar al Malbec en la conquista de los mercados externos. Catena Zapata también se subió a esta ola con un vino con uvas del valle de Cafayate en el que se perciben notas de fruta fresca y flores, bien características de la variedad. En boca, buena acidez y fresco final.

Infinitus Malbec - Syrah 2006

Bodega Infinitus

Alto Valle de Río Negro, Río Negro, \$ 25

Ésta es la nueva cosecha de este bivarietal patagónico que el francés Hervé Fabre produce desde hace ya varios años en el Alto Valle de Río Negro. La combinación de un 80% de Malbec y un 20% de Syrah, dieron como resultado un vino en el que predomina la fruta, le sigue una boca en la que se percibe un sabor persistente, buena armonía y taninos firmes, pero amables. A pesar de ser un vino en donde se puede apreciar claramente el carácter patagónico del *terroir* que le dio origen, en él también se evidencia el estilo afrancesado que su creador le imprime a todos sus productos.



Saurus Barrel Fermented Pinot Noir 2007

Familia Schroeder

San Patricio del Chañar, Neuquén, \$ 78

Pocos son los vinos tintos que se pueden encontrar en el mercado local que fueron fermentados en barricas de roble, y más raro aún, que además éste haya sido elaborado a partir de la variedad Pinot Noir. En la línea "Barrel Fermented", esta joven bodega fermenta sus vinos en barricas, para luego hacerlos descansar durante seis meses en ellas. No caben dudas de que se trata de un vino con características diferentes, en el que se encuentran notas bien frutadas con otras de vainilla y café. En la boca, probablemente lo más característico sea su marcada acidez.





Vinos para ocasiones especiales

Alta Vista Atemporal 2007

Bodega Alta Vista

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza, \$ 60

A los dos espumantes de gran calidad que componían la línea Atemporal de bodega Alta Vista, ahora se le sumó un *blend* tinto de buena relación entre calidad y precio. Está compuesto por un 43% de Malbec, un 36% de Cabernet Sauvignon, un 11% de Syrah y 10% de Petit Verdot, provenientes de Luján de Cuyo y del Valle de Uco. Es un vino complejo, bien equilibrado, de aromas a fruta, flores y especias, de sólida estructura y buen tanino. Es, además, elegante y con estilo europeo, lo que caracteriza a los vinos de esta bodega.

Vinos de guarda

Unánime 2005

Bodega Santa Ana

Mendoza, \$ 120

Esta tradicional bodega mendocina fundada en 1891 que está entre las diez bodegas que más exportan del país, presentó su *blend* de estilo bordelés producido para el mercado externo y del cual unas pocas botellas quedan para el consumo interno. Es un vino de estilo clásico en el que aparecen notas de una buena crianza, así como otras que recuerdan a las especias, la fruta negra y el tabaco. Una buena armonía en boca entre tanino y acidez, lo hacen bien tomable, agradable y persistente, y así perdura su sabor por largo tiempo.



CXV Cientoquince Blanco 2007

Bodega La Rosa

Tupungato, Mendoza, \$ 75

Este *blend* blanco elaborado en Mendoza a partir de un 60% de Chardonnay, 25% de Sauvignon Blanc y 15% de Viognier, fermentados y criados por seis meses en barricas de roble, es la nueva incorporación de esta bodega de origen salteño a su línea CXV Cientoquince, la cual conmemora los 115 años de trayectoria de la bodega. Sus mayores atributos son su buena complejidad aromática, donde se perciben notas de fruta blanca y un leve carácter herbáceo. En boca, es de buena estructura y tiene un final muy agradable en donde aparece la vainilla.



RJ Malbec 2004

Bodega RJ Viñedos

Valle de Uco, Mendoza, \$ 270

A partir de lo mejor de su producción, la joven bodega de Raúl Jofré se propone, todos los años, elaborar vinos de altísima gama. Se trata de un *blend* y un Malbec, y para este último se utilizaron los mejores Malbecs provenientes del Alto Valle de Uco, con los que se logró un vino de características excepcionales que muestra todo lo que esta variedad es capaz de brindar. Aromas bien frutados, en perfecta armonía con una madera de gran calidad, dejan paso a una boca de ataque bien dulce, sabor intenso y taninos dulces que ya muestran los efectos del paso del tiempo. Elegante, persistente y muy agradable al paladar.





la cena de los enamorados

EN EL DÍA DE SAN VALENTÍN,
EL AMOR SE SIENTA A LA MESA.
¿QUÉ SE ESCONDE DETRÁS
DE ESE RITUAL DE SEDUCCIÓN?

POR GUADALUPE HENESTROSA
ILUSTRACIÓN DE DAMIÁN ZAIN

Velas, dos copas de *champagne*, algún plato especialmente preparado: la escena es una de las clásicas del romance. Pensemos, sino, en la típica caja de bombones como regalo de enamorado. O en los dos novios mordiendo a la vez el mismo pedazo de pastel de bodas. En todas las culturas, la comida juega un papel central en las ceremonias del amor, y no es una cuestión trivial: las raíces de esta vinculación hay que rastrearlas muy lejos, en nuestros orígenes biológicos.

BESOS Y BOCADOS

La comida es uno de los elementos en el cortejo de muchas especies: en el momento de formar pareja y procrear, la capacidad de nutrir resulta fundamental. Es común

observar en las aves, durante la temporada de apareamiento, cómo los integrantes de las parejas de aves se alimentan los unos a los otros: en la mayoría de los casos (cuervos, loros, gaviotas, pájaros carpinteros), el macho le da de comer a la hembra, ofreciéndole comida de pico a pico. Este tipo de conducta, en la que la comida funciona como regalo y señuelo de amor, también se puede ver en los insectos y en algunos mamíferos. Tal alimentación de cortejo, con todo lo romántica que pueda parecer, tiene fuertes razones biológicas: además de servir como un mecanismo que reduce la competencia y refuerza los lazos entre los miembros de una pareja, resulta un beneficio nutricional para la hembra y la futura cría.

La alimentación boca a boca podría ser la

base de otros comportamientos en los que desaparece la transferencia de comida, pero queda el contacto de bocas o picos. Así, los leones marinos, por ejemplo, frotan su hocico contra el de su pareja durante el cortejo, y repiten la acción con las crías, como una manera de mostrar afecto y atención.

Entre los seres humanos, quizá sea el origen del romántico beso: el gesto familiar y afectuoso de pasar comida de boca a boca se convirtió en el ritual más difundido para demostrar el amor de pareja. Sin embargo, en algunas culturas todavía persiste como una manera de alimentar a los niños: las madres mastican la comida y la pasan a la boca de sus hijos.

MACHOS PROVEEDORES, HEMBRAS COCINERAS

En lo que refiere a comida y sexo, el animal que late en lo profundo del cerebro humano gobierna las riendas de nuestro comportamiento. Ambos están regidos por el sistema límbico (particularmente en el hipotálamo), zona del cerebro relacionada con el placer y las emociones. De allí que naturalmente vinculemos a la comida con el amor (o con el sexo), con la seducción y el romance.

Desde el punto de vista antropológico, un hombre capaz de proveer comida es un candidato adecuado: además de buenos genes, puede aportar calorías para asegurar la supervivencia de la mujer y los hijos, especialmente durante el crucial período de amantamiento. En otros tiempos, los machos demostraban su capacidad cazando y ofreciendo esta carne a la mujer de sus desvelos. En nuestros días, este ritual se ha estilizado y toma la forma de una invitación a cenar: una comida romántica es, sin dudas, uno de los rituales en el camino de la formación de una pareja.

Del mismo modo, tradicionalmente se le da mucha importancia a la habilidad de la mujer para cocinar y aprovechar los suministros que aporta el varón. De hecho, en muchas culturas primitivas esta capacidad es, a menudo, más valorada que la virginidad.

De allí que el despliegue culinario femenino se haya considerado, durante siglos,

como un arma de seducción. Ya lo decían las abuelas, reformulando la anatomía humana: “Al corazón del hombre, se llega por el estómago”. Y a pesar de los cambios en los roles de la pareja de las últimas décadas y del avance de los varones en las hornallas hogareñas, este viejo estereotipo de la mujer que cocina para su marido se mantiene firme.

LA QUÍMICA DEL AMOR

Además de comportamientos atávicos y costumbres tradicionales, los alimentos pueden, por sí mismos, despertar pasiones y emociones. El poder afrodisíaco de las comidas es bien conocido desde la Antigüedad. La primera mención de los afrodisíacos procede

de unos papiros egipcios escritos hace más de cuatro mil años. También en la Biblia, en los libros sagrados de la India y en las recetas de los árabes se mencionan estas sustancias maravillosas. Tradicionalmente, se le asignaban poder para estimular el apetito sexual a aquellos productos cuya forma recordara la de los órganos genitales: las fállicas bananas o las femeninas ostras, por ejemplo. Los aztecas, además de aprovechar las virtudes energéticas del cacao, consideraban que al aguacate como un poderoso afrodisíaco, por esa misma razón: el nombre proviene de la palabra *ahuacatl*, que quiere decir “árbol de testículos”, en alusión a la forma de estos frutos.

Hoy, la ciencia puede demostrar que algunos alimentos contienen moléculas capaces de elevar nuestra libido, proveer energía o facilitar el vínculo sexual. Del largísimo listado de comidas cuyos efectos afrodisíacos tienen cierto respaldo en la composición química, se puede mencionar, en primer lugar, a los mariscos —particularmente, las ostras—, por su alto contenido de zinc, fósforo, calcio, hierro y vitaminas del grupo B. Otros alimentos que impulsan el amor y el sexo son las trufas, los espárragos, el caviar, el apio, el maní, las nueces, las almendras, los ajos, los ajíes... Y cada uno tiene una explicación científica para su acción.

De todos los afrodisíacos, quizás el más famoso sea el chocolate. Se destaca por el alto contenido de feniletilamina, sustancia conocida como la “anfetamina del amor”. Al parecer, el enamoramiento eleva el nivel en la sangre de esta molécula, que causa un estado de ligera excitación y alegría. Y el chocolate provee, aunque sea por un rato, un estado químico similar. Tal vez por eso los novios regalan bombones y un buen atracón de esta golosina es la mejor medicina para las penas.

En última instancia, más allá de detalles moleculares, la comida en su totalidad —su presentación, aromas, sabores, texturas— y el ambiente que la acompaña son ingredientes esenciales del romance. La alimentación y el sexo resultan ser dos elementos básicos de la supervivencia de la especie humana. Y el placer, por lo tanto, está firmemente asociado con los dos: la naturaleza sabe cómo asegurarse la continuidad. Por suerte. Aprovechemos. ●

SAN VALENTÍN, EL OBISPO REBELDE

El 14 de febrero se celebra el Día de San Valentín, que fue elegido como el protector de los enamorados. Cuenta la leyenda que hacia el año 270, el emperador romano Claudio III prohibió que sus soldados contrajeran matrimonio, como una manera de mantenerlos en el frente de batalla sin obligaciones familiares. Así, Valentín, un obispo cristiano, disconforme con esa decisión, comenzó secretamente a casar a las parejas de jóvenes que a él acudían. Descubierto y atrapado, fue condenado a muerte, y lo ejecutaron un 14 de febrero. Siglos después, ese día fue elegido para recordarlo.

Resulta interesante destacar que durante esos días de febrero se festejaban en la Antigua Roma las fiestas de Lupercalia. Estos viejos rituales de fertilidad y romance, en los que se celebraban encuentros sexuales bastante descontrolados, fueron prohibidos por el papa Gelasio I en el siglo V. Por eso hay expertos que señalan la elección del Día de San Valentín como un intento de la Iglesia de cristianizar y suavizar los exuberantes festejos paganos de la Lupercalia.

derretirse *de placer*

helado de chocolate y Baileys



INGREDIENTES

225 g de chocolate semiamargo
1 taza de leche
1 1/2 taza de crema
9 yemas
1 taza de azúcar negro
1 cdta de esencia de vainilla
1 1/2 taza de Baileys

PROCEDIMIENTO

Funda el chocolate picado a baño María o en el microondas. Caliente la leche con la crema de leche a fuego bajo hasta que rompa el hervor. Mezcle las yemas con el azúcar. Incorpore poco a poco la preparación de la leche sin dejar de mezclar. Coloque otra vez en la cacerola y continúe la cocción a fuego suave, removiendo constantemente hasta que la preparación nape la cuchara o, utilizando un termómetro, que éste alcance una temperatura de 88° C. Retire, cuele e incorpore el chocolate fundido, la esencia de vainilla y el Baileys. Es muy importante que no hierva, ya que se cortaría la preparación. Deje enfriar, y una vez frío coloque la preparación en la máquina para hacer helados y realícelo siguiendo las instrucciones del artefacto. Lleve al freezer hasta el momento de utilizar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva en moldes con forma de corazón y decore con flores naturales.

(Para 4)

LA COCINERA EMI PECHAR ACEPTÓ LA PROPUESTA DE ELABORAR HELADOS ROMÁNTICOS CON GUSTOS NOVEDOSOS. POR ESO, ELIGIÓ PRODUCTOS Y PREPARACIONES QUE NO SE USAN HABITUALMENTE PARA ESTE TIPO DE RECETAS, Y EL RESULTADO FUE ESPECTACULAR. TOMATES, YERBA, *CHEESECAKE*, BAILEYS Y UNOS MÁS CLÁSICOS, DE FRUTAS. UNA DELICIA.

FOTOS DE EDUARDO TORRES
FOOD & STYLING: EMI PECHAR



Tip: el Baileys puede reemplazarse por ron o por licor de naranja. Tenga en cuenta que el alcohol ablanda el helado, así que requiere un poco más de cuidado que el resto de las preparaciones.

IMPORTANTE: ESTAS RECETAS ESTÁN ELABORADAS CON MÁQUINA HELADORA. SI USTED NO POSEE TAL APARATO, LLEVE LAS DISTINTAS PREPARACIONES AL FREEZER Y BATA DE VEZ EN CUANDO PARA EVITAR LA CRISTALIZACIÓN. UNA VEZ CONGELADO, PARA OBTENER UN HELADO CON MEJOR TEXTURA, COLOQUE POR TANDAS EN UN MIXER, PROCESÉ POR UNOS SEGUNDOS Y VUELVA AL FREEZER. ESTAS PREPARACIONES NO TIENEN CONSERVANTES ARTIFICIALES, POR LO TANTO ES RECOMENDABLE CONSUMIRLAS DENTRO DE LA SEMANA DE ELABORADAS.



Tip: en vez de presentar este helado en porciones, puede hacer una torta. Para un molde desmoldable de 20 cm, procese 120 g de las galletitas de los sándwiches, mezcle con 40 g de manteca y haga una base. Luego, rellene con la mezcla de *cheesecake*.

sándwich helado de *cheesecake*



Para las galletitas

INGREDIENTES

100 g de manteca blanda
2/3 taza de azúcar
1 huevo
1 cdta de esencia de vainilla
1 taza de harina
1/2 taza de cacao amargo
1/2 cdta de bicarbonato de sodio
1 pizca de sal

PROCEDIMIENTO

Bata la manteca con el azúcar,

incorpore el huevo, la esencia de vainilla y los ingredientes secos tamizados. Agregue también el bicarbonato de sodio y la sal. Marque aros de 6 cm de diámetro sobre un papel manteca con la ayuda de un cortante de galletitas. Coloque la preparación por cucharadas dentro de los círculos y extiéndalos con la ayuda de la base de una cuchara (la masa es bastante blanda). Cocine en un horno precalentado a temperatura media a 180° C de 5 a 7 minutos, aproximadamente. Retire, deje enfriar, desmolde y mantenga en el freezer hasta el momento de servir. Rellene con el helado.

Para el helado de *cheesecake*

INGREDIENTES

240 g de queso crema
1 lata de leche condensada
1/2 taza de leche
1 1/2 taza de crema de leche
1/2 cdta de extracto de vainilla
200 g de frambuesas congeladas
1 1/2 cda de azúcar
• Jugo de 1 limón

PROCEDIMIENTO

Mezcle el queso crema, la leche condensada, la leche y la crema. Incorpore el jugo de limón y el extracto de vainilla. Coloque la preparación en la máquina para hacer helados y realícelo siguiendo las instrucciones del artefacto. Mezcle las frambuesas con el azúcar y deje reposar durante 30 minutos hasta que desprenda sus jugos. Mezcle con la preparación de helado formando un marmolado y lleve al freezer hasta el momento de rellenar los helados.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Arme sándwiches con las galletitas y relleno de helado de *cheesecake*. Sirva en una bandeja con pie para que se aprecie la presentación.

(Para 10)

sorbete de tomatines



Para el helado

INGREDIENTES

200 g de azúcar
200 ml de agua
500 g de tomatines maduros

PROCEDIMIENTO

Coloque el azúcar y el agua en una cacerola. Cocine hasta que rompa el hervor. Retire y dejar enfriar. Procese los tomates o los tomatines hasta lograr una textura de puré. Incorpore el almíbar y lleve a la heladera hasta que la preparación esté bien fría. Coloque la preparación en la máquina para hacer helados y realícelo siguiendo las instrucciones del artefacto. Lleve al freezer hasta el momento de utilizar.

Para los pizzelles

INGREDIENTES

3 huevos
1/2 taza de azúcar
100 g de manteca
1 cda de esencia de vainilla
1 1/2 taza de harina
2 cdtas de polvo para hornear

PROCEDIMIENTO

Mezcle los huevos, el azúcar, la manteca fundida fría y la esencia de vainilla. Incorpore los ingredientes secos tamizados, mezcle y extienda la preparación bien fina sobre un papel manteca y cocine en un horno a temperatura media a 180° C, hasta que se dore. Retire y deje enfriar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Elija una copa de metal y sirva una bocha de helado. Decore con tomatines frescos.

(Para 4)

Tip: además de hacer el clásico dulce de tomate que suele prepararse al final del verano, cuando la fruta ya está fuera de término, aquí proponemos otra variante exquisita. Elija los tomates más maduros y el helado tendrá muchísimo sabor.



> HORA GOLOSA



helado de yerba mate



INGREDIENTES

2 tazas de leche
1/2 taza de yerba
4 yemas
2/3 tazas de azúcar
1 taza de crema

PROCEDIMIENTO

Coloque la leche y la yerba en una cacerola y caliente a fuego sin que hierva. Mezcle las yemas con el azúcar, incorpore poco a poco la leche caliente sin dejar de revolver. Coloque otra vez en la cacerola y continúe la cocción a fuego suave, removiendo constantemente hasta que la preparación nape la cuchara o, utilizando un termómetro, que éste alcance una temperatura de 88° C. Retire, cuele e incorpore la crema. Es muy importante que no hierva, ya que se cortaría la preparación. Deje enfriar; luego, coloque la preparación en la máquina para hacer helados y realícelo siguiendo las instrucciones del artefacto. Lleve al freezer hasta el momento de utilizar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva el helado en un mate de metal previamente helado, con la bombilla, tratando de que sobresalga un poco de la preparación. El frío mantendrá el helado por más tiempo.

(Para 4)

Tip: a la infusión de yerba mate se le puede agregar cascaritas de naranja o de limón, para perfumar aún más la preparación. Será una delicia.

Tip: estos palitos de helado pueden realizarse con cualquier otra fruta de estación, siempre que permitan generar una pulpa sustanciosa. Y son una opción ideal para los chicos que no quieren comer frutas.

palitos de frutilla y durazno



INGREDIENTES

2 duraznos medianos y maduros
1 taza de frutilla
1/2 cdita de jengibre fresco rallado
1/2 taza de azúcar

PROCEDIMIENTO

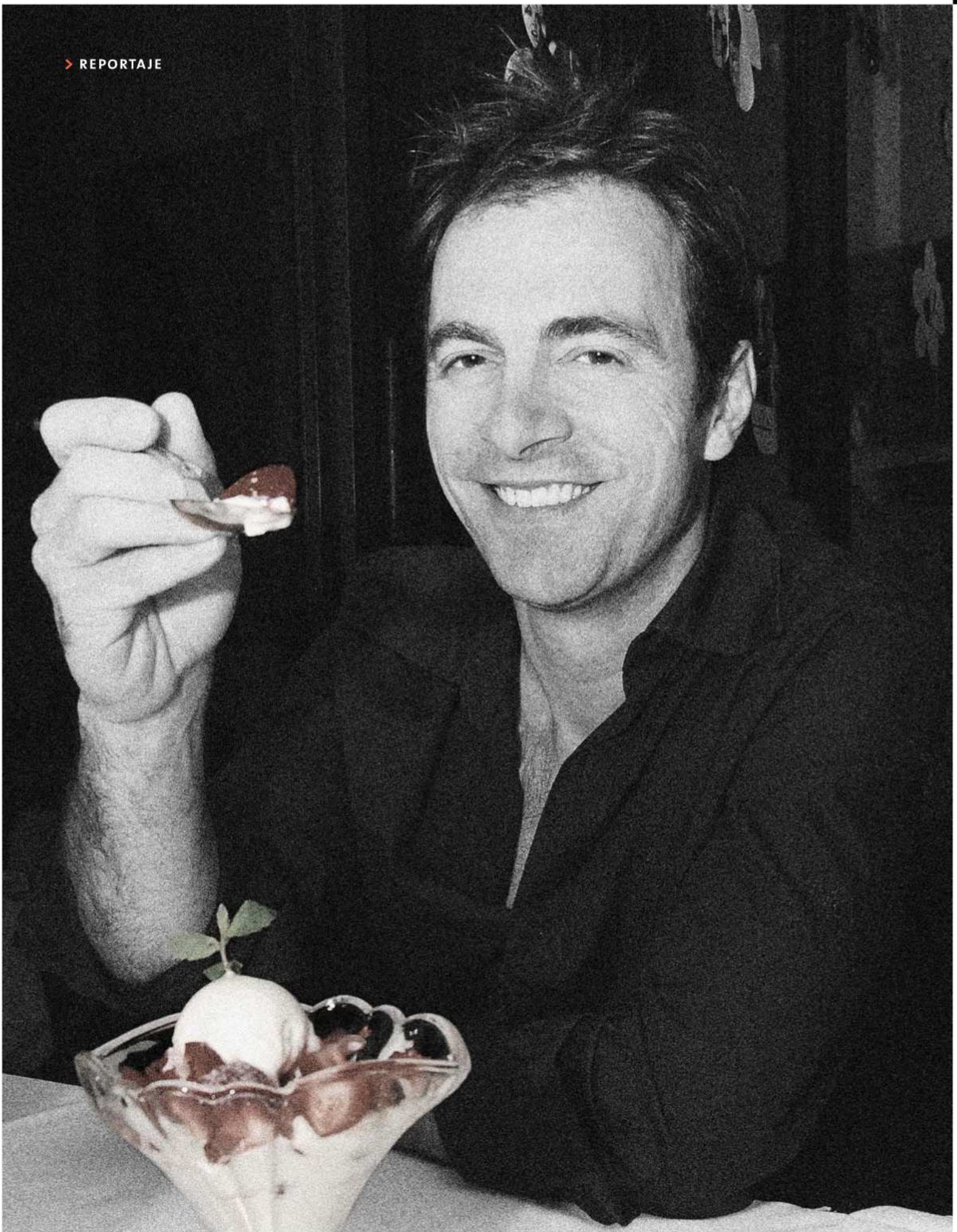
Pele los duraznos y limpie las frutillas. Licue la fruta, tamice, incorpore el jengibre, el azúcar y mezcle. Vierta en moldes para helado, inserte un palito y lleve al freezer hasta solidificar. Desmolde pasando el molde por agua caliente.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva los palitos apilados, para que se aprecien las texturas y los colores.

(Para 4)





{ el cancionista }

La peor borrachera de mi vida fue a los 21 años, con gin. Desde entonces, nunca más volví a tomarlo", dice Kevin Johansen mientras se acomoda en la silla de una mesa del restaurante Pipí Cucú, el relativamente nuevo (tiene un poco más de un año) reducto de Sergio de Loof en Colegiales. Entonces, pide una *caipirinha*.

VO: ¿Cómo empezó 2009 para vos?

KJ: Haciendo shows y grabando todos los días. Estamos con la segunda parte de *Logo*, que es *Jogo*. Pero tranquilo, andamos recopilando cosas que quedaron del disco anterior, metiendo otras nuevas.

VO: ¿Cómo va a ser *Jogo*?

KJ: Mucho más tranquilo que *Logo*, que era más bardo, más caos, un disco que representaba un poco el acelerar. Éste viene más de relax. Viste que en inglés tocar un instrumento se dice *to play*, me gustó eso de que algo que puede ser tan difícil, incluso serio, se pueda "jugar". "Jugar" el piano, "jugar" la guitarra...

VO: Te encantan los juegos de palabras.

KJ: Obvio (*vuelve a sonreír, ampliamente*).

ENTRADA

ensalada de mollejas crocantes
con reducción de soja y miel

VO: ¿Cómo fue que naciste en Alaska?

KJ: Bueno, cosas de la vida. No fui criado con religión, pero igual a la cuestión de la reencarnación uno a veces se la plantea, y yo cuando lo hago pienso que en mi otra vida debo de haber estado muy quieto, porque lo que es ésta me trató de aquí *pa' allá* desde el vamos. Mi madre, que era una chica de clase media de Belgrano, se fue becada a los 19 años a estudiar a Denver, a principios de los sesenta. Así lo conoció al viejo Johansen, que era oriundo de ahí. Hubo flechazo, pero era la época de Vietnam y él tenía que hacer el servicio militar. Y como había una cláusula por la cual se podía decir que uno era un objetor de conciencia (lo que quería decir que tenía problemas éticos con matar a otra persona), él hizo eso. Entonces, en vez de mandarlo al frente, lo enviaron por tres años a Fairbanks, Alaska.

VO: ¿Tenés algún recuerdo gastronómico de aquella época?

KJ: Cero, te mentiría. Pero calculo que sería la comida gringa típica más lo que se come allá: ciervo, foca, esas cosas.

VO: ¿Volviste alguna vez?

KJ: Nunca, es una cuenta pendiente. Con mi viejo, tenemos una historia súper *París-Texas*: en veinte años, lo vi dos veces. Pero vino el año pasado y quedamos en hacer un *road trip* desde Denver hasta Fairbanks.

VO: ¿Cómo siguieron las mudanzas?

KJ: Volvimos a Denver y después fuimos a Phoenix, donde nació mi hermana. Era un

SU VIDA ESTÁ MARCADA POR DISTINTOS PERIPLOS. NACIÓ EN ALASKA, PERO VIVIÓ EN VARIAS CIUDADES DEL MUNDO Y LAS HUELLAS DE ESE RECORRIDO SE RECONOCEN FÁCILMENTE EN SUS LETRAS. SU OFICIO, DICE, ES SER ESCRITOR DE CANCIONES. HABLA UNA LENGUA PROPIA CON TÉRMINOS EN DISTINTOS IDIOMAS, PERO NO SUENA PRETENCIOSO. ADORA LOS BOLICHES DEL BARRIO, AUNQUE PROBÓ GRAN PARTE DE LA COMIDA DEL PLANETA.

POR VERÓNICA OCVRK

FOTOS DE LUIS SENS



ENTRADA

Kevin Johansen

lugar opuesto al que nació yo: si querías, podías hacer un huevo frito en la vereda. De ahí sí tengo recuerdos gastronómicos: unos huevos revueltos que hacía mi abuelo y los *pancakes* con *syrup*. También estaba el vaso de leche con el sándwich de manteca de maní, se ve que el pasado gringo me dejó incorporada una cosa colesterolosa. Cuando yo tenía 6 años, nos fuimos a San Francisco, porque mi vieja se casó en segundas nupcias con un pintor mexicano. Y ahí había comida muy variada, mucho de Oriente, mucho de latino. Me acuerdo de un restaurante chino en el que te traían la sopa hirviendo y le tiraban el arroz congelado adentro, se hacía un humo tremendo, imagínate eso para un chico. Por un tiempo, fuimos vegetarianos, era la California de los setenta...

VO: ¿Y acá cómo llegaste?

KJ: Cuando tenía 12. El tema es que terminó todo mal con el mexicano, y mi vieja se tuvo que venir como en el tango: a la casita de los viejos. Yo era un gringuito, como los de *That '70s show*.

VO: ¿Qué año era?

KJ: '76.

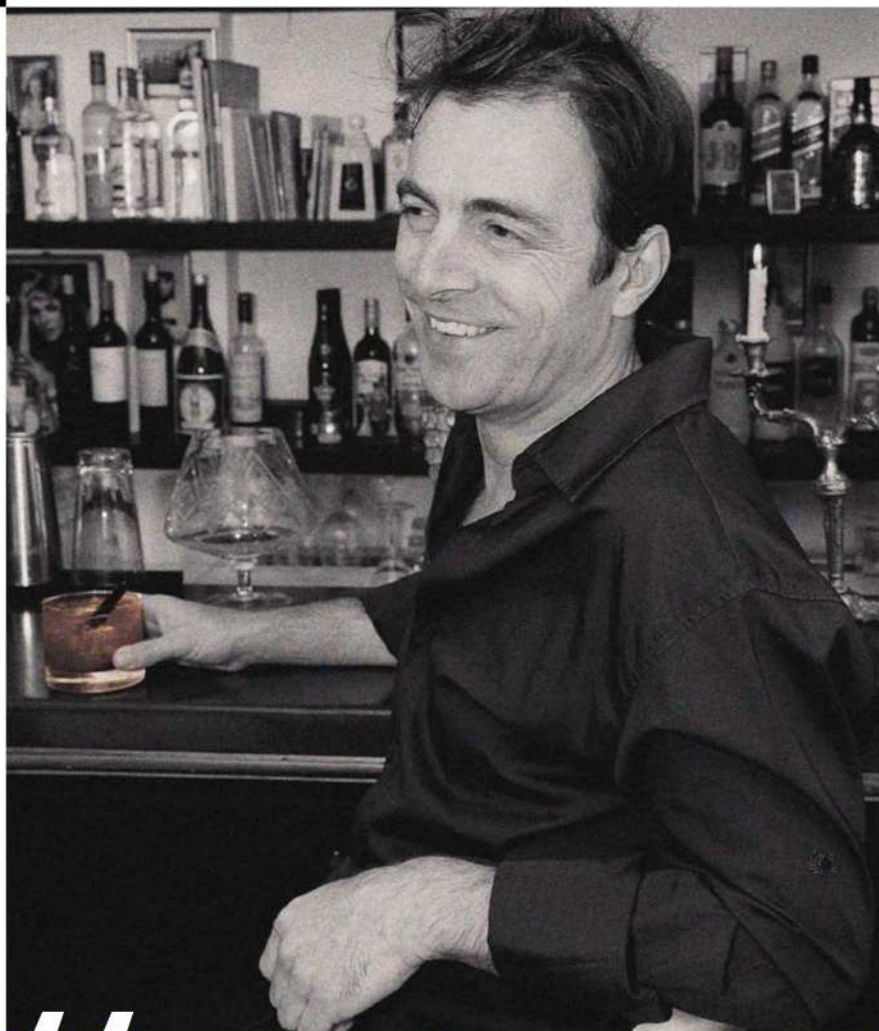
VO: Complicado

KJ: Sí, y encima mi vieja era feminista y socialista.

VO: ¿Cómo fue tu encuentro con la música?

KJ: En casa, había discos argentinos y toda la data de la época: The Beatles, Dylan, Aretha Franklin, Cat Stevens, todo el *folk* californiano. También, Violeta Parra, Víctor Jara, Zitarrosa, Viglietti, la "Negra" Sosa.

VO: Pero hay mucha gente muy melómana



“ Cuando vivía en New York, comía en Little India, donde el chiste era que los restaurantes, que estaban uno al lado del otro, atrás compartían todos la misma cocina ”



PLATO PRINCIPAL

que no termina haciendo música... ¿cuál fue tu clic?

KJ: Creo que la forma más primaria de interpretar la música, es bailar. Y yo me acuerdo, en San Francisco sobre todo, de que después de la escuela me encantaba poner discos y bailar. Un tiempo, hubo un violín en casa, pero no le tuve paciencia. Y cuando caí acá, fui a la Escuela del Sol, donde iban los Calamaro y Julián Benjamín; con él, después, toqué durante muchos años. Julián, ya a los 11, tocaba brillantemente el

piano y la guitarra. Una vez, se puso a tocar en una fiesta y yo me dije: "Quiero eso". Al año, mi tío me regaló una guitarra. Para entonces, ya estábamos en Uruguay, porque mi vieja había conseguido laburo en Montevideo. Ahí recibí las primeras lecciones y, además, empecé a escuchar todo el rock de la época: García, Spinetta. Andrés empezaba a tocar en Los Abuelos, íbamos a verlo. Pero aparte uno no cerraba los oídos: si alguien ponía Village People, se escuchaba eso. Y en las fiestas sonaba Wadu Wadu. Soy un viejo choto.

VO: No, tenés unos recuerdos increíbles.

**“ME HICE
MILANESA
DE SOJA
PORQUE SOY
VEGETARIANA”**

**EL SOL DEL MEDIODIA TE QUEMA.
USA ESE TIEMPO PARA ALGO MEJOR.**



SUSCRIBITE

0810.122.0200

WWW.FIBERTEL.COM.AR

FiberTel
El poder de Internet



“Me gustan los boliches de barrio donde la comida es buenísima, el mozo te trata mal y te trae lo que quiere. Esos antros porteños son lo más”

KJ: Yo estaba verde, era medio gringo todavía. Íbamos a los estudios El Cielito, y cuando estaba con mi primer disco, por ahí venía Gustavo Gauri y decía cosas como: “Che, esto es lo que está grabando León con su estudio móvil”. Y era *De Ushuaia a La Quiaca*. O: “Acá hay un grupo que suena un poco como los Rolling”, y eran los Ratonés.

VO: ¿Qué escuchás?

KJ: Caetano, Chet Baker, Roy Orbison, country, Johnny Cash, Elvis, Willy Nelson, Chris Kristofferson, lo británico.

VO: ¿Y entre las bandas de ahora?

KJ: Hace poco, escuché una banda chilena que me encantó, Juana Fe. Hace una especie de cumbia *hipopera* maravillosa. En México, me pareció buenísima Ximena Sariñana, una pendeja de 22, alucinante, como una Norah Jones mexicana. Me gustan mucho The Killers, también. Y mi hija me hace escuchar cosas como Mika, Scissor Sisters, Hannah Montana, Jonas Brothers.

PLATO PRINCIPAL

*risotto de calabazas y tomates
asados con pesto de almendras*



VO: ¿Cómo fue tu primera banda?

KJ: Se llamó Instrucción Cívica. A mí me daba vergüenza cantar, y entonces lo hacía cantar a Julián, que lo hacía de manera muy aguda. Idealizaba mucho las voces agudas de la época, como la de Freddie Mercury o la de Sting. Charly mismo, y Spinetta, cantaban muy arriba. Yo tenía complejo con la voz grave, aunque los amigos empezaban a decirme: “¿No escuchaste nunca a Leonard Cohen, a Barry White?”. Pero la verdad es que en el primer disco sonábamos como las ardillitas. Por mi culpa, porque yo quería sonar como algo que no era. El disco, además, estaba teñido del pop de la época, el tambor sonaba *pgjjji*, ¡igigante!, y las baterías, electrónicas...

VO: Después seguiste viajando, ¿no?

KJ: Sí. Me enamoré perdidamente de una bailarina argentina y me fui con ella a New York. Yo hubiera vuelto a San Francisco, en realidad, pero estaba tan enamorado, que no me importaba nada.

VO: ¿Y el tema musical cómo siguió?

KJ: Tuve la suerte de caer en el CBGB's, legendario antro punk rock de Los Ramones, Blondie y Talking Heads. Un amigo argentino y baterista me contó que ahí aceptaban cionistas, así que fui con un demo y me dejaron tocar. Sucedió un martes a la noche, y encima llovía. En total, había tres amigos haciéndome el aguante, no más de diez personas. Y en eso veo a un señor de barba, grandote, con panza de cerveza, parecía uno de los ZZ Top. Pero era Hilly Krystol, el dueño. Se me acercó y me invitó a tocar una vez por semana.

VO: ¿Qué fue lo que le gustó? ¿Se lo preguntaste alguna vez?

KJ: Me dijo que lo concreto de las canciones. Creo que él se enamoró un poco de las historias, de la búsqueda. De hecho, las siglas de CBGB's significan Country, Blue Grass y Blues. Cuando él puso el boliche, en el '74, quería que fuera un lugar de bluseros y cionistas. Pero al final, le cayeron Los Ramones.

VO: ¿Te acordás cómo fue que nació tu primera canción?

KJ: Recuerdo una canción medio *country* que le canté a mi vieja a *capella* para que se riera... me hice el pajuerano texano.

VO: Contanos algún recuerdo gourmet de la época de New York.

KJ: Empecé viviendo cerca del Bronx, y después me mudé al East Village, ahí había lugares de comida japonesa muy buenos. También estaba Little India, donde el chiste era que los restaurantes, que estaban uno al lado del otro, atrás compartían todos la misma cocina. Iba seguido a Kiev, ahí se comía una sopa fría de remolacha con queso crema y cebollita, una cosa fresca alucinante.

VO: ¿Cuál fue el lugar en el que mejor comiste últimamente?

KJ: Fue en Sevilla, me lo recomendó el cantante Kiko Veneno. Me sale un nombre como El obrero, pero no recuerdo bien. Era comida casera de alto vuelo. Fui con Paulinho Moska, su mujer y mi compañera.

VO: ¿Cocinás?

KJ: Cocino una tortilla de papas española que me sale increíble que me enseñó mi abuela. Ella hacía una *crêpe* con una gota de aceite, bien de economía de guerra.

VO: ¿Dónde vas a comer en Buenos Aires?

KJ: Hace un año y medio que vivo cerca del zoológico, así que voy por esa zona. Hay uno que se llama Lucky Luciano que está muy bien, y tengo cerca el restaurante del Museo Evita, que es muy lindo. Palermo está lleno de lugares increíbles, como Olsen (donde con

mi parte escandinava me siento muy cómodo), o Green Bambú, o ese milagro en Honduras y Bonpland que se llama el Bar del Gallego. También me gusta un bar en Gurruchaga y Loyola, esos antros porteños son lo más: la comida está buenísima y el mozo te trata mal, te trae lo que él quiere, ni te pregunta. En Buenos Aires, se come muy bien, en general. Creo que el turismo fue muy positivo para la cabeza de la gente. El porteño ahora está más cosmopolita, más curtido.

VO: ¿Te sentís cómodo en Buenos Aires?

KJ: Sí, Buenos Aires es mi casa, sin dudas.

POSTRE

frutillas con helado, crema, merengue y coulis de frutos rojos.

VO: ¿Qué te conmueve de la música?

KJ: Al show en vivo siempre lo comparo con hacer una fiesta en tu casa: la primera media hora, como buen anfitrión, estás traspirando. Y yo durante los primeros tres temas transpiro la gota gorda. Pero me conmueve la devolución al final de un recital o sentir en el estudio que acerté con la voz. Eso es bueno. ●

AGRADECIMIENTOS

PIPI CUCÚ. Ciudad de la Paz 557. Tel.: 4551-9314.

KEVIN JOHANSEN

Autodenominado como un "desgenerado" (a no pensar mal: se refiere a su resistencia a encasillarse en un solo género), Kevin Johansen irrumpió en la escena del rock local en los ochenta, cuando formó parte de la banda Instrucción Cívica. En 2000, armó el grupo The Nada, que ya cuenta con cuatro discos editados: *The Nada* (2002), *Sur o no Sur* (2002), *Citi Zen* (2004) y *Logo* (2007). Más allá de su irrupción masiva con el tema "Down with my baby", que hizo furor gracias, en parte, a su inclusión en la telenovela *Resistiré*, Johansen es un cancionista que sorprende por su eclecticismo y sutileza en las canciones con las que fue conquistando a la crítica y al público, convirtiéndose en un referente del circuito alternativo de Buenos Aires. A fines del año pasado, publicó junto a su amigo, el dibujante Liniers, el libro titulado *Oops!*, una obra que ambos hicieron a dúo, y que incluye letras y dibujos.



Kevin Johansen

Resultado:
Gourmand

Aunque degustó las cocinas de prácticamente todo el mundo, revela un gusto sencillo, y de su infancia en los Estados Unidos le quedó, dice, un resabio "colecsteroloso".

TERMÓMETRO GOURMET

REFERENCIAS

- **Paladar negro.** Ha probado hasta los míticos ortolán francés y seso de mono vivo.
- **Gourmand.** Es sólo cuestión de tiempo y de aumentar los viajes exploratorios.
- **Amateur con grandes posibilidades.** La actitud es la correcta. A veces, no entiende lo que come. Debe leer más.
- **Falta un golpe de horno.** Apegado a los mismos sabores de siempre. No distingue el buen punto del pescado.
- **No sale del pancho con coca.** No hay esperanzas. Se vanagloria de sus limitadas preferencias.

CALIFICACIÓN DE ENTREVISTADOS ANTERIORES

MAITENA	JOAN M. SERRAT	Maximiliano Guerra	Cristina Banegas	Fernando Peña	Juan Carlos Pallarols	Gonzalo Bonadeo	Andrea Pietra	Mirta Busnelli
Resultado: paladar negro	Resultado: paladar azul	Resultado: gourmand	Resultado: paladar negro	Resultado: gourmand	Resultado: paladar negro	Resultado: amateur con posibilidades	Resultado: gourmand	Resultado: amateur con posibilidades



producto del mes

maracuyá, pasión en la cocina

SU AROMA AGRIDULCE Y FRESCO PERFUMA EL AMBIENTE NO BIEN SE ABRE LA FRUTA DE LA PASIÓN. CONVOCADO PARA REALIZAR DISTINTOS PLATOS CON ESTE PRODUCTO, EL CHEF DEL HOTEL CAESAR PARK SILVER, FERNANDO LOCOCO, DIO RIENDA SUELTA A SU IMAGINACIÓN Y PREPARÓ DE TODO. ASÍ, COMBINÓ TEXTURAS Y TEMPERATURAS, SABORES DULCES Y SALADOS, ESTADOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, EN UNA PROPUESTA SÚPER TENTADORA.

FOTOS DE EDUARDO TORRES — PRODUCCIÓN DE NICOLÁS MORAZZO
ASISTENTE EN COCINA: CHEF MAURO POMPILI



sopa de maracuyá y langostinos empanados



Para la sopa de maracuyá

INGREDIENTES

- 100 g de azúcar
- 200 ml de sidra
- 500 ml de pulpa de maracuyá
- Hojas de menta, a gusto
- Tabasco c/n
- Hielo c/n

PROCEDIMIENTO

En una olla, coloque el azúcar, la sidra y las hojas de menta. Cocine a fuego moderado, y una vez que tome consistencia agregue la pulpa de maracuyá y perfume con la salsa tabasco. Retire y reserve en frío.

Para los langostinos

INGREDIENTES

- 5 langostinos limpios
- 1 huevo
- Pan rallado c/n
- Hierbas frescas picadas c/n
- Aceite neutro para freír c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

En un bol, salpimiente el huevo apenas batido y mezcle con las hierbas frescas picadas. En el mismo bol, coloque los langostinos y luego páselos por pan rallado. Fría en aceite neutro y seque con papel absorbente.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En el momento de servir la sopa, procésela con hielo para que esté bien fría. Colóquela en un plato profundo y disponga los langostinos como guarnición. Si lo desea, puede acompañar esta preparación con una emulsión de palta y chiles.

(Para 4)



“El maracuyá es una fruta muy dócil y versátil. Se pueden hacer vinagretas, jugos, gelificados, sopas. La lista es muy amplia y por eso me interesó experimentar con él en la cocina”.

CHEF FERNANDO LOCOCO.



➤ PRODUCTO DEL MES



tartare de salmón gravlax con maracuyá



Para el gravlax

INGREDIENTES

- 1 penca de salmón
- 2 k de sal gruesa
- 1 k de azúcar
- Eneldo c/n
- Ralladura de 1 limón
- Vodka c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle el azúcar con la sal gruesa y reserve. En una placa, coloque la penca de salmón, condimente con el eneldo, la ralladura de limón y perfume con un poquito de vodka. Cubra la pieza con la mezcla de sal y azúcar, y lleve a frío entre 24 y 36 horas. Reserve.

Para la brunoise de vegetales

INGREDIENTES

- 1 morrón
- 1 cebolla colorada
- 1 lima
- 1 maracuyá (pulpa y semillas)
- Cilantro fresco, a gusto
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte todos los vegetales en *brunoise*, agregue la pulpa de maracuyá y las semillas. Salpimiente y perfume con jugo de limón y cilantro picado. Reserve.

Varios

INGREDIENTES

- 1 pepino japonés
- Eneldo fresco, para decorar
- Caviar de salmón c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un bol, mezcle el salmón cortado en cubos pequeños con la *brunoise* de vegetales. Sobre el plato, disponga una base de pepino japonés cortados en láminas. Con la ayuda de un aro, arme el *tartare* con la mezcla de pescado y vegetales, y decore con hojas de eneldo fresco. Monte encima un crocante en forma de aro y coloque caviar de salmón mezclado con caviar de maracuyá*.

(Para 4)

*Ver preparaciones del caviar de maracuyá en receta del postre *Carré Bretón*.

filet mignon de pollo con brotes y vinagreta de pasión



Para el filet mignon de pollo

INGREDIENTES

- 4 *filet mignon* de pollo
- 300 ml de salsa de soja
- *Bouquet* de hierbas c/n
- Sésamo negro y blanco c/n
- Inglesa para empanar*
- Aceite neutro c/n

PROCEDIMIENTO

En un recipiente profundo, coloque el pollo con la salsa de soja y el *bouquet* de hierbas. Deje reposar en frío (-4° C) entre 12-18 horas antes de su uso.

Para la salsa inglesa

INGREDIENTES

- 1 cda de mostaza de Dijon
- 3 huevos
- 250 g de leche
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes y reserve hasta el momento de empanar el pollo.

Varios

Mix de brotes c/n

Para la vinagreta de maracuyá

- 90 g de pulpa de maracuyá
- 300 ml de aceite de oliva
- Jugo de limón c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes, condimente y salsee los brotes en el momento de servir el plato.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Una vez marinado el pollo, pase por la inglesa y empane con el sésamo ya mezclado. Fría en aceite neutro. Reserve. Disponga en un plato el pollo cortado en porciones pequeñas y acompañe con los brotes aderezados con la vinagreta.

(Para 4)

El maracuyá tiene un elevado porcentaje de agua, casi las tres partes de su peso. Por eso, su consumo es recomendado para las personas que necesitan cuidar su dieta.

> PRODUCTO DEL MES



*filet mignon de pollo con
brotos y vinagreta de pasión*



> PRODUCTO DEL MES



“A mí me interesa que el comensal se sorprenda. En mis platos, primero impacta lo visual, luego, se van descubriendo los sabores, desde lo simple hasta lo complejo”.

CHEF FERNANDO LOCOCO.



c'est la vie



Para la esfera de caramelo

INGREDIENTES

500 g de isomalta
10 g de agua

PROCEDIMIENTO

Lleve la isomalta y el agua al fuego. Una vez fundida, con la ayuda de un termómetro de caramelo, espere hasta que alcance los 170° C. Luego, estire sobre un *silpat* para que la temperatura descienda, haga pliegues con la ayuda del *silpat* y guantes especiales para caramelo, hasta formar una masa homogénea. Estire nuevamente con la ayuda de los guantes hasta que tome brillo, teniendo muchísimo cuidado de no quemarse. Por último, con una pipeta, incorpore aire hasta formar la esfera deseada. En caso de enfriarse el caramelo durante este proceso, vuelva a elevar su temperatura con la ayuda del microondas.

Para el cremoso de maracuyá

INGREDIENTES

500 ml de leche
500 ml de jugo de maracuyá
250 g de azúcar
12 yemas
80 g de fécula de maíz

PROCEDIMIENTO

Lleve a ebullición la leche y jugo de maracuyá con la mitad del azúcar. En un bol, mezcle las yemas con el resto del azúcar y la fécula de maíz. Mezcle en el fuego con la preparación anterior y una vez que alcance la textura deseada, retire y reserve.

Para el gel de maracuyá

INGREDIENTES

8 g de gelatina sin sabor
200 ml de jugo de maracuyá
40 g de agua

PROCEDIMIENTO

Hidrate la gelatina con el agua y agregue el jugo de maracuyá. Coloque en un molde para generar una placa delgada y deje enfriar. Reserve.

Para el aire de pasión y tomillo

INGREDIENTES

350 ml de leche
150 ml de jugo de maracuyá
• Lecitina de soja en grano c/n
• Tomillo alimonado c/n

PROCEDIMIENTO

Realice una infusión con todos los ingredientes. Una vez caliente, coloque la preparación en un vaso de boca grande. Con la ayuda de un mixer, trabaje hasta conseguir el aire. Tenga en cuenta que se usarán las burbujas más pequeñas que se generen. Debe realizar este proceso un segundo antes de servir el plato.

Para el crocante de chocolate

INGREDIENTES

100 g de *fondant*
65 g de chocolate semiamargo
65 g de glucosa

PROCEDIMIENTO

Cocine el *fondant* y la glucosa hasta los 156°. Incorpore el chocolate y deje enfriar.

Una vez que haya disminuido la temperatura baja, coloque en una manga, estire sobre un *silpat* y moldee en forma de *spaghetti*. Reserve. A la hora de presentar el plato, espolvoree el fideo con cacao amargo.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En la base del plato, coloque una lámina de gel de maracuyá. Realice unos pequeños huecos para introducir dentro el cremoso de pasión y el tomillo. Por último, decore con el aire y el crocante de chocolate.

(Para 4)

“Considero que debe tenerse en cuenta el contexto a la hora de cocinar. De dónde vienen los productos, cuál ha sido la experiencia de uno como chef. Si eso está presente, aparece la magia”.

CHEF FERNANDO LOCOCO.

carré bretón



Para la sablée bretona

INGREDIENTES

460 g de manteca
150 g de azúcar impalpable
17 g de yema hervida
425 g de harina 0000
30 g de cacao amargo
85 g de fécula de maíz
3 g de romero fresco picado

PROCEDIMIENTO

En el orden indicado, mezcle uno por uno todos los ingredientes. Deje enfriar por 2 horas. Luego, cocine por 25 minutos a 165° C, y una vez finalizada la cocción, corte del tamaño deseado.

Para la crema de maracuyá y limón

INGREDIENTES

120 g de huevos
110 g de azúcar
285 g de pulpa de maracuyá
10 g de jugo de limón
120 g de manteca

PROCEDIMIENTO

Mezcle los huevos con el azúcar, la pulpa de maracuyá y el jugo de limón, lleve a cocción a 86° C y luego deje enfriar. Una vez que la preparación alcanzó los 60° C, incorpore la manteca fría y emulsione.

Para la crema ligera de queso

INGREDIENTES

63 g de yemas
115 g de azúcar

340 g de queso blanco
20 g de azúcar impalpable
5 g de gelatina sin sabor
30 g de agua
420 g de crema de leche

PROCEDIMIENTO

Cueza a baño María las yemas con el azúcar, batiendo constantemente hasta formar un sabayón. Una vez finalizado, monte la crema y luego mezcle aparte el queso blanco con el azúcar impalpable. Agregue la gelatina hidratada con el agua e integre ambas preparaciones. Por último, agregue la crema previamente montada a medio punto. Reserve.

Para las frambuesas rellenas

INGREDIENTES

- Frambuesas frescas c/n
- Mermelada de frambuesas c/n
- Sal marina c/n

PROCEDIMIENTO

Rellene las frambuesas una por una con la ayuda de una manga o pico fino. Cuando estén listas, reserve en frío hasta la hora de servir.

Para el caviar de tardío y maracuyá

INGREDIENTES

1 botella de vino tardío
200 g de azúcar
1,5 g de agar-agar
50 ml de jugo de maracuyá
3 l de aceite neutro
• Menta fresca c/n

PROCEDIMIENTO

Lleve a ebullición el vino con el azúcar y la menta hasta que reduzca.

Reserve. Integre el agar-agar y el jugo de maracuyá, lleve a ebullición. Retire del fuego. Coloque el aceite en un vaso tubular. Con la ayuda de un cuentagotas, coloque, en forma de gotas, la preparación anterior sobre el aceite. Así se formarán las esferas. Una vez hechas, cuele y reserve.





Para la touille de pistachos

INGREDIENTES

100 g de manteca
50 g de harina 0000
100 g de azúcar impalpable
3 claras
• Pistachos molidos c/n

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezcle la manteca, el harina, el azúcar, las claras y los pistachos. Una vez que obtuvo una mezcla bien integrada, moldeee sobre *silpat*. Lleve a horno fuerte, retire y dé la forma que desee. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato, disponga la base de *sablée bretonne*; encima, la crema de maracuyá y limón, y la crema ligera de quesos superpuestas. Acomode la *touille* y por encima, las frambuesas rellenas. Acompañe con otra *touille* con forma de aro, sostenida por caviar de maracuyá en su base.

(Para 4)

“Creo que la evolución de la cocina no necesariamente tiene que ver con la tecnología. Sino más bien con una revalorización del pasado. Trabajar cada producto como se merece. Y no excederse”.

CHEF FERNANDO LOCOCO.



pompiloc de maracuyá



Para el Biscuit Joconde de maracuyá

INGREDIENTES

160 g de huevos
120 g de polvo de almendras
120 g de azúcar impalpable
100 g de claras
50 g de azúcar común
30 g de harina
25 g de manteca fundida
• Almíbar de maracuyá* c/n

PROCEDIMIENTO

Bata los huevos con el polvo de almendras y el azúcar impalpable a punto letra. Reserve. Aparte, bata a punto nieve las claras con el azúcar común, agregándola en dos o tres veces en forma de lluvia, y reserve. Luego, integre ambas preparaciones, intercalando con la harina, con movimientos envolventes. Por último, incorpore la manteca fundida. Luego, estire en una placa siliconada o papel manteca enmantecado. Cocine en un horno a 180° C por 15 minutos, aproximadamente. Una vez listo, embeba con almíbar, corte en forma de rectángulo y reserve.

*Para el almíbar de maracuyá: lleve a ebullición 100 ml de jugo de maracuyá con 60 g de azúcar por 1-2 minutos, aproximadamente, hasta que el azúcar se disuelva.

Para la mousse de chocolate

INGREDIENTES

500 g de chocolate semiamargo
1 l de crema de leche

PROCEDIMIENTO

Pique finamente el chocolate. Lleve a ebullición medio litro de crema de leche. Antes de que rompa hervor, agregue al chocolate picado, dejando reposar unos minutos. Luego, integre y reserve. Bata la crema restante a medio punto con movimientos envolventes, a la preparación anterior, a temperatura ambiente. Reserve.

Para las esferas de pasión

INGREDIENTES

650 ml de crema de leche
215 g de azúcar
215 g de puré de pulpa de maracuyá
240 g de yema
18 g de gelatina sin sabor

PROCEDIMIENTO

Lleve a fuego la crema de leche y el azúcar. Incorpore el puré de maracuyá. Agregue las yemas previamente mezcladas y cocine a fuego moderado hasta alcanzar los 82° C. Retire. Una vez tibia la preparación, agregue la gelatina y vuelque en un molde siliconado con forma de esfera. Deje enfriar.

Para la geleé de albahaca

INGREDIENTES

100 ml de jugo de albahaca*
4 g de gelatina sin sabor

PROCEDIMIENTO

Agregue la gelatina al jugo de albahaca en forma de lluvia. Lleve al calor para que se disuelva e integre. Coloque la preparación en forma de esfera en un molde siliconado con forma de esfera idéntico al anterior. Reserve en frío hasta su uso.

*Para el jugo de albahaca: blanquee un atado de hojas de albahaca en agua, páselas a un baño María inverso y reserve en papel absorbente. Realice un almíbar con medio litro de agua y 200 g de azúcar. En un mixer, procese todas las preparaciones.

Para la emulsión de maracuyá y albahaca

INGREDIENTES

100 g de puré de maracuyá
300 ml de aceite neutro
• Ralladura de lima c/n
• Hojas de albahaca c/n

PROCEDIMIENTO

En un vaso de mixer, coloque el puré

de maracuyá, la ralladura de lima y la albahaca, y mixee agregándole aceite neutro en forma de hilo hasta integrar la preparación. Reserve.

Para el baño 103° C

INGREDIENTES

120 g de crema de leche
150 ml de agua
180 g de azúcar
60 g de cacao carma
6 g de gelatina sin sabor
30 ml de agua

PROCEDIMIENTO

Lleve a ebullición la crema de leche, los 150 ml de agua, el azúcar y el cacao, hasta llegar a 103° C. Retire del fuego y deje enfriar hasta que llegue a 65° C. Incorpore la gelatina hidratada previamente y disuelta en agua. Reserve hasta su uso.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato, coloque el Biscuit Joconde. Encima, agregue una capa de mousse de chocolate. Bañe con el baño 103° y sirva frío. Acompañe con las esferas (la mitad de cada una unidas entre sí) y decore con una frambuesa fresca.

(Para 4)

NOTA: para decorar el postre recubriéndolo con una cápsula, lleve una pequeña cantidad de isomalt a 170° C y con la ayuda de un aro envuelva las esferas una vez frías.

AGRADECIMIENTOS

CAESAR PARK SILVER. Cerrito 330. Tel.: 4106-4432.
www.caesar-park.com

ALMACÉN DE BELLEZA. Nicaragua 4835.
www.almacendebelleza.com

JUMBO. www.jumbo.com.ar

LAURENTIA. Libertad 1242.

MILAGROS RESTA. Gorriti 5417.
www.milagrosdeco.com.ar

OKKO. Av. Santa Fé 1447. Cabildo 1801.

> DE VIAJE

Yucatán *y su blanca Mérida*

MUROS GRUESOS DE PIEDRA BLANCA, CALLES MEMORIALES Y UN AMBIENTE FESTIVO DECORAN A LA SENSACIONAL GASTRONOMÍA DE YUCATÁN. ÚNICA EN SU TIPO, LA COMIDA DE ESTA ZONA INVADE LOS SENTIDOS CON AROMAS Y SABORES INSOSPECHADOS.

POR RICARDO MUÑOZ ZURITA
FOTOS: GENTILEZA DEL CONSEJO DE
PROMOCIÓN TURÍSTICA DE MÉXICO





LOS GASTRONOMÍA YUCATECA RECIBIÓ INFLUENCIAS DE LA CULTURA MAYA, DE LA COCINA DEL CARIBE Y DE EUROPA. SE LA CONSIDERA ENTRE LAS MÁS INTERESANTES DEL MUNDO.

Mérida es la capital del estado de Yucatán y se encuentra a menos de 50 km del Golfo de México. Esta ciudad, conocida por los mayas como Tho', fue fundada el 6 de enero de 1542 por el español Francisco de Montejo y León y bautizada con su nombre actual por los primeros españoles que provenían de Extremadura, donde se encuentra la Mérida europea, quienes hallaron similitudes entre las ruinas de la maya Tho' y las romanas del Viejo Continente. Hoy, aún se pueden ver piedras de la ciudad maya que fueron utilizadas para construir los edificios de las colonias españolas.

Enfocándonos en la gastronomía, es posible remarcar que los platos yucatecos tienen un estilo diferente del resto de México. Éstos recibieron influencias de la cultura maya, de la cocina del Caribe, de Europa y culturas del Medio Oriente, y a dicha cocina se la considera entre las más interesantes del mundo. Por eso, para tener una idea cabal de las características singulares de ésta, el prestigioso chef mexicano Ricardo Muñoz Zurita compartió con *elgourmet.com* su mirada particular y experta sobre esta ciudad.

DE PASEO CON UN CHEF

De niño, escuché aquello de "la blanca Mérida" y siempre me pregunté a qué se refería esta frase. Al parecer, la versión más atinada corresponde a que el nombre proviene del color de la piedra caliza que se utiliza para las construcciones, así como de los muros blancos o tonos muy suaves de los barrios antiguos. Algunas de esas casas son verdaderas mansiones y otras se consideran palacios, especialmente las ubicadas en el paseo Montejo.



EL PANUCHO ES EL ANTOJITO POPULAR DE LA COCINA YUCATECA. SE TRATA DE UNA TORTILLA RELLENA CON FRIJOLAS REFREITAS, CARNE, VERDURAS Y HUEVO DURO O PALTA.

DÓNDE COMER

- **Néctar.** Av. 1 N.º 412 Int. 1, Col. Díaz Ordaz. Mérida, Yucatán. Teléfono: (999) 9 38 08 38.
- **Trotter's.** Circuito Colonias entre Paseo Montejo y calle 60 norte, Mérida, Yucatán. Teléfono: (999) 9 27 23 20.
- **Pancho's.** Calle 59 entre 60 y 62, Col. Centro. Mérida, Yucatán. Teléfono: (999) 9 27 04 34.
- **Los Almendros.** Calle 50 N.º 57, Col. Centro, Mérida, Yucatán. Teléfono: (999) 9 28 54 59.
- **Hacienda Teya.** Km 12,5 carretera Mérida-Chichén. Teléfono: (999) 9 28 18 85.
- **Casa de Piedra.** Dentro de la Hacienda Xcanactun. Km 12, carretera Mérida Progreso. Teléfono: (999) 9 41 02 73.
- **Entre Tangos.** Av. Pérez Ponce N.º 118. Mérida, Yucatán. Teléfono: (999) 9 38 18 38.
- **Eladio's.** Calle 59 N.º 495, Col. Centro, Mérida, Yucatán. Teléfono: (999) 9 23 10 87.



En Yucatán, el plato más famoso y glorificado es, sin lugar a dudas, la cochinita pibil.

Yucatán es un estado muy especial, ya que junto con sus dos vecinos, Campeche y Quintana Roo, forma una trilogía culinaria distinta del resto del país. De hecho, la cocina de la península ha llegado a influenciar parte de los estados de Tabasco, sur de Veracruz, Chiapas e incluso Oaxaca, en donde se hacen tamales y preparaciones con productos similares.

En Yucatán, no hay salsas como moles o pipianes espesos, la comida no es picante (aunque existe el chile habanero, que es considerado un chile feroz), los sabores realmente son sutiles y, a la vez, vibrantes, tal como lo expresan platillos típicos, como la sopa de lima, el escabeche oriental y la cochinita pibil.

LA RUTA BLANCA

La mejor forma de empezar un recorrido gastronómico por la zona es dirigirse al mercado principal (dedique tiempo para esta visita... no se arrepentirá). Allí, pueden verse de cerca las especias y recaudos de toda clase. El término "recaudo" proviene de la palabra recaudar, y se refiere a todos los ingredientes que se reúnen para abastecer la despensa. Anteriormente, con los sobrantes de los vegetales se hacía el recaudo para sazonar los platos. En el sector de verduras, se distinguen unos tipos de calabaza criolla muy verde por fuera y color mostaza por dentro, que cuando son pequeñas se pueden comer crudas. Entre de las frutas, la guanábana es muy apreciada, así como la saramulla, de similar sabor, aunque un poco más dulce. También se encuentran el chico zapote y el zapote (una especie de mamón), que tienen cáscara leñosa y pulpa amarilla, resultan muy firmes, pero fáciles de comer. En algunos puestos, hallará el caimito, fruto redondo de piel morada que guarda en su interior una especie de algodón blanco húmedo de muy agradable sabor que recuerda a la guanábana. Esta fruta, por fuera, parece una ciruela, una vez que se abre, en su pulpa morada y blanca se dibuja una estrella.

Para el desayuno, no hay nada más yucateco que los huevos motuleños, que se atribuyen al pueblo de Motul. Se trata de huevos fritos montados sobre una tortilla de maíz untada con frijoles, decorados con jamón, algunas veces se acompañan con queso y bananas fritas. Entre los alimentos líquidos, están el puchero, el frijol con puerco y la sopa de lima, únicamente esta última se considera una sopa y las otras dos son plato principal.

Asimismo, se dice en el pueblo que la *chaya* es una aporte maya que aún hoy en día se utiliza en la cocina yucateca. Consiste en una hoja que —según se dice— aporta más hierro que la espinaca, potasio y calcio. Se usa en sopas, ensaladas, salsas, panes, y en todo lo que a los yucatecos se les pueda ocurrir, ¡hasta en deliciosas margaritas!

El puchero suelen prepararlo con carne de vaca, coliflor, papas, zanahorias, banana, yuca, calabaza y choco, entre otros. Durante las fiestas especiales, se hace de varias carnes, entre otras, pollo y cerdo,



BAILE TÍPICO EN UNA FIESTA EN MÉRIDA.
LAS PIRÁMIDES DE CHICHEN ITZA, A POCO MÁS DE 100 KM DE LA CIUDAD, UN PASEO IMPERDIBLE PARA LOS INTERESADOS EN TEMAS ARQUEOLÓGICOS.

a esto se le llama “puchero vaquero”, que se suma a las comidas típicas de las fiestas de las vaquerías.

El frijol con puerco es un guiso líquido, pero con mucha consistencia, que se cocina con frijol (poroto) negro y costillas, o trozos de carne de cerdo. La combinación es muy afortunada y se acompaña con tortillas de maíz. El comensal, además, puede elegir entre la salsa *ixnipec* o la tamulada de chile habanero machacado con sal y jugo de limón. Cabe advertir que se deben usar con recato, de lo contrario, el guiso resultará muy picante. Tradicionalmente, se hace los lunes, de esta manera, hay frijoles cocidos para el resto de la semana.

La delicada sopa de lima es la más famosa de las sopas fuera de Yucatán. El sabor de las limas peninsulares aromatizan y dan sabor a este platillo tan buscado, con base de caldo de pollo y verduras de toda clase. Se acompaña con pollo deshebrado, tiritas de tortillas de maíz, jitomate y chile dulce sazonado, ralladura de cáscara de lima y, por supuesto, jugo de lima. Muchos, todavía acostumbran ponerle a la sopa higaditos y mollejas de pollo.

PARA CONOCEDORES

Gastronómicamente, Yucatán tiene mucho que ofrecer, aunque hay pocos restaurantes donde se puede disfrutar de sus manjares.

Por la mañana o por la noche, se acostumbra comer “salbutes” y “panuchos”; vale la pena aclarar qué es cada uno de ellos, porque muchos tienden a confundirlos debido a que son muy parecidos. El salbute es una tortilla inflada recién hecha cocida en comal o frita. En caso de que esté cocida, se pasa por aceite caliente y sobre ésta se colocan varios rellenos, como escabeche oriental, relleno negro, lechón o cochinita pibil. Se acompañan con cebollas moradas curadas y salsa *ixnipec*; además, se hace una salsa tamulada de chile habanero, jugo de limón y sal para que cada comensal le ponga a su gusto. Pero cuidado, esta salsa, en grandes cantidades, puede hacer que pierda el gusto por los salbutes. Para muchos, el

Para el desayuno, no hay nada más yucateco que los huevos motuleños, una delicia típica e imperdible.

panucho es el antojito popular de la cocina yucateca. Se trata de una tortilla de unos 8 ó 10 centímetros de circunferencia a la que se le corta una orilla para hacer una especie de bolsita. Esto se debe hacer cuando la tortilla está caliente y recién hecha. Se rellena con frijoles refritos y una rebana de huevo duro. Las guarniciones son los mismos que las del salbute, tal vez por eso algunos los confunden.

Uno de mis platos favoritos son los *papadzules*, un tipo de enchilada hecha con tortillas de maíz bañadas con una salsa sutil de pepita verde de calabaza, rellena con huevo picado. La salsa debe estar correctamente hecha para que no se resbale de la tortilla y que tampoco se vea tosca de tan espesa. Uno de los retos más importantes, reside en que esta salsa no se separe, así que, en ocasiones, es necesario licuarla nuevamente para que recupere su textura. Todo el platillo se decora con una salsa roja de tomate llamada *chiltomate*, más huevo picado.

El pollo en escabeche oriental es un preparado que antiguamente se hacía con pavo, pero hoy se elabora con gallina. Se trata de un plato cocinado con el mismo jugo del pollo, vinagre, cebollas y especias molidas. El pollo se deshebra para relleno de salbutes y panuchos, y puede acompañarse con arroz blanco.

LA REINA DE YUCATÁN

En Yucatán, el plato más famoso y glorificado es, sin lugar a dudas, la cochinita pibil. Pero ¿qué es la cochinita pibil? Es carne de cerdo untada con un aderezo rojo hecho con semillas de achiote y especias que se entierra en un hueco en la tierra con calor, y se deja allí por 18 horas. Cuando se saca de allí, los sabores son deliciosos.



Mérida es una ciudad en la que se destacan el arte y la arquitectura. Algunas casas son verdaderas mansiones, especialmente las del paseo Montejo, como las “gemelas” (abajo).

Actualmente, hay muy pocos lugares donde se prepara de esta manera, la mayoría de las veces, se hace al horno. Cuando está genuinamente cocida en tierra, se la llama “cochinita enterrada”. Así, Tixkokob es uno de esos pueblos famosos por su cochinita. Aquí, la venta de este manjar empieza muy temprano, como a las 5 de la mañana, así que ponga atención, porque si llega a las 9 es probable que no encuentre nada. El origen de este platillo es legítimamente prehispánico, proviene del maya: *pib*, “horno” e *il*, que significa “en el horno u horneado”.

CURIOSIDADES REGIONALES

El legendario restaurante Los Almendros dice ser el creador del *poc chuc*, manjar que consiste en un succulento bife de carne de cerdo untado con jugo de naranja agria, un plato muy apreciado por su sencillez. Y para endulzarse la vida, no hay como ir a los portales del Zócalo, donde encontrará jugos y helados de todos los sabores, especialmente de frutas tropicales. Hasta aquí, mi aporte para que conozca mejor una de las ciudades más interesantes del Golfo de México. Si puede viajar, aproveche la oportunidad para conocerla. Y de paso, puede hacer 100 km y visitar la increíble ciudad maya de Chichén Itzá. Pero eso da para otro cuento. ●

DÓNDE HOSPEDARSE

- **Presidente Intercontinental Villa Mercedes.** AV. Colón 500, Col. Centro, Mérida, Yucatán. Teléfono: 01 800 000 66 33.
- **Hyatt Regency.** Av. Colón esq. Calle 60, Col. Centro, Mérida, Yucatán. Teléfono: (999) 9 42 12 34.
- **Fiesta Americana.** Calle 56 A - 451, esq. Av. Colón, Mérida, Yucatán. Teléfono: (999) 9 42 11 11.
- **Hacienda Xcanatún.** Km 12 Carretera Mérida-Progreso. Teléfono: (999) 9 41 02 73.
- **Hotel Hacienda Temozón.** A 40 min. de Mérida hacia Uxmal. Temozón Sur. Teléfono: (55) 52 57 00 97.
- **Hacienda San José.** Carretera Tixkokob-Tecanto km 30. Teléfono: (55) 52 57 00 97.
- **Hacienda Santa Rosa.** Mérida, Yucatán. Teléfono: (55) 52 57 00 97.
- **Hacienda Mérida.** Calle 62 No. 439, Col. Centro, Mérida, Yucatán. Teléfono: (999) 9 24 43 63.
- **Casa Lucía.** Calle 60 N.º 474, Col. Centro, Mérida, Yucatán. Teléfono: (999) 9 28 07 40.



Lo último de elBulli

Hace poco más de una década, Albert –hermano menor de Ferrán Adrià– presentaba su primer trabajo, **Los postres de elBulli**. Para quienes, desde entonces, hemos admirado su obra, la espera de otro título ha sido eterna; pero basta con hojear su nuevo libro para reconocer que cada instante ha valido la pena.



Este libro es el proyecto soñado de Albert Adrià, un camino que le ha llevado a investigar durante dos años y medio nuevas maneras de expresión a través de la elaboración de postres. El resultado son 49 postres inspirados en la naturaleza: raíces, un iceberg, fuego, tierra, musgo y roca, entre muchos otros conceptos.

Todo en **Natura** es exquisito, inclusive su cuidada edición, en inglés y español, acompañada por un CD interactivo que permite visualizar las fotos de los diferentes platos, consultar las técnicas e, incluso, imprimir las recetas.

Como cierre, se encuentra un apartado de técnicas y otro llamado

Pretextos, en los que Adrià –a punto de cumplir 40 años y con 23 dedicados a este oficio– reflexiona sobre las motivaciones que lo llevaron a encarar este libro, y deja flotando lo que espera de él: “No pretendo que **Natura** sea un estilo o una línea de trabajo. Si puede servir para que los profesionales se sientan orgullosos de ejercer este oficio, me vale y me sobra”.

Encuadernado con tapas duras | 151 páginas | Fotografías a todo color | Bilingüe



Capitulodos
encontrate con un libro

Importamos los mejores libros de Alta Gastronomía de todo el mundo.

Por ser lector de elgourmet.com solicite entrega gratuita en todo el país.

www.capitulodos.com / info@capitulodos.com

Inauguramos la
LIBRERÍA CULINARIA
Malabia 826
Ciudad de Buenos Aires
Tel: 5197 5442
Lun a Vie de 10 a 18 hs.

sutileza *femenina*

DETALLISTA Y METICULOSA CON EL CUIDADO DE CADA PRODUCTO, LA CHEF PRESENTA PLATOS ELABORADOS QUE BRILLAN NO SÓLO POR SU SABOR, SINO TAMBIÉN POR SU PRESENTACIÓN. EXQUISITECES CON TONO FRANCÉS.

FOTOS DE EDUARDO TORRES
PRODUCCIÓN DE NICOLÁS MORAZZO



ENTRADA
moelleux de pato, pan brioche, brotes, dátiles y reducción de Semillón doux



PRINCIPAL
rack de cordero, cuadraditos de papa líquida, berenjena y naranjas



POSTRE
degustación de cítricos



ENTRADA
raviol de centolla y verduritas de verano



PRINCIPAL
codornices en dos cocciones



POSTRE
macaron con frutos rojos



Soledad Nardelli

Es egresada de IBAHRS (International Buenos Aires Hotel Restaurant School), hizo un máster en la Ecole Des Arts Culinaires et de L'Hôtellerie, en Lyon, Francia, dirigida por el mítico Paul Bocuse, y también un postgrado de Gestión y Administración de Restaurantes en la Universidad de Alicante, España. Hoy es la chef ejecutiva del restaurante Chila, en Puerto Madero, elegido recientemente como el mejor restaurante de 2008 por la Academia Argentina de Gastronomía.

moelleux de pato, pan brioche, brotes, dátiles y reducción de Semillón doux



INGREDIENTES

Para el moelleux

100 g de hígado de pato
100 g de hígado de pollo
500 ml de leche
1 *echalotte*
20 g de manteca
50 ml de *cognac*
50 g de manteca pomada
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Ponga a remojar en leche el hígado de pato junto con el de pollo por 24 horas en la heladera. Luego, escurra y reserve. Aparte, pique el *echalotte* y rehogue en manteca en una cacerolita de triple fondo. Desglase con el *cognac* y revuelva hasta que se evapore el alcohol. Incorpore los hígados, revuelva y cocine por 3 minutos, aproximadamente. Retire la cacerolita del fuego, deje enfriar y procese la mezcla con una minipimer. Tamice la preparación e incorpore la manteca para montar a punto pomada, y condimente con sal y pimienta. Lleve la mezcla a una manga pastelera (que sirva para luego cocinar en el horno) y guarde en frío.

Para el pan brioche

INGREDIENTES

1 pan de molde
50 g de manteca fundida

PROCEDIMIENTO

Corte rebanadas de 1 cm de grosor y recorte los bordes. Enmantegue moldes de flan y forre con las rebanadas de pan. Coloque, en el fondo de los moldes, un círculo de pan igual al diámetro del molde. Reserve.

Para la reducción de vino dulce

INGREDIENTES

100 ml de vino Semillón *doux*
25 ml de agua

PROCEDIMIENTO

Coloque en una cacerola el vino y el agua, y deje reducir hasta que la preparación tome punto de almíbar. Reserve.

Para el polvo de pan de maíz

INGREDIENTES

100 g de harina 000
1 cdtá de polvo de hornear
100 g de harina de maíz
30 g de azúcar
2 huevos
50 g de choclo amarillo cremoso
50 g de manteca líquida
• Sal c/n

PROCEDIMIENTO

En un bol, mezcle todos los ingredientes secos: la harina 000, el polvo de hornear, la harina de maíz, el azúcar y la sal. Realice una corona dentro del bol y en el centro coloque los ingredientes húmedos: los huevos, el choclo, la manteca líquida. Mezcle ambas preparaciones con cuchara de madera y coloque la mezcla en un molde de budín chico. Cocine en el horno a 180° C por 40 minutos hasta que esté dorado. Deje enfriar y triture hasta obtener un polvo.

Varios

INGREDIENTES

15 g de brotes de temporada
2 dátiles descaroizados y fileteados

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Cocine en horno por 10 minutos las mangas de *moelleux* y desmolde sobre el plato. Coloque polvo de maíz en un extremo y un poco de reducción de Semillón sobre el paté y como salsa. Acompañe con los brotes y los dátiles.

(Para 4)





“Este plato es especial porque combina todas las texturas posibles. Tiene clara inspiración francesa, con el paté de pato, el pan *brioche* y la reducción del vino dulce. Pero con mi propia visión”.

“Reivindico el trabajo de las mujeres en la cocina. Somos pocas las que estamos al frente de un restaurante. Me parece muy interesante esa fuerza, esa pasión, ese estar día tras día al lado del fuego te forja de una manera diferente”.

raviol de centolla y verduritas de verano



Para el relleno

INGREDIENTES

- 1 puerro
- 20 g de manteca
- 50 ml de vino blanco
- 400 g de centolla
- 1 lima
- 1 penca de apio
- 25 ml de crema de leche
- Sal, a gusto
- Pimienta blanca molida c/n

PROCEDIMIENTO

Corte en *brunoise* el puerro y sude en una cacerola con manteca. Desglase con el vino y cocine hasta evaporar el alcohol. Incorpore la centolla y cocine por 2 minutos, no más. Retire del fuego y pase la mezcla por un tamiz, reservando los jugos. Procese la mezcla con la crema de leche, condimente con sal, pimienta blanca, la ralladura de lima y el apio picado. Reserve en la heladera.

Para la masa

INGREDIENTES

- 8 tapas de masa de *wantan* redonda

PROCEDIMIENTO

Coloque una tapita de masa sobre la mesada y en el centro ubique un poco de relleno. Cierre con otra tapita por encima, uniendo los bordes con gotas de agua. Reserve.

Para las verduras de temporada

INGREDIENTES

- 1 vaina de arvejas frescas
- 8 flores de brócoli
- 8 flores de coliflor
- 1 zanahoria
- 1 *zucchini*
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 palmito
- Brotes c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Lave las verduras, corte en pequeñas raciones y cocine en una cacerola con abundante agua y sal por unos minutos. Una vez marcadas, coloque en un baño María inverso, escurra y seque.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Cocine la pasta en abundante agua con sal por 2 ó 3 minutos, hasta que los ravioles se vuelvan traslúcidos. Saltee las verduritas previamente cocidas con aceite de oliva y condimente con sal, pimienta y aceite de oliva. Sirva en un plato hondo, dos ravioles por porción y acompañe con las verduritas. Por último, vierta el jugo de centolla que había reservado, calentándolo previamente.

(Para 4)





“El cordero tiene mucha aceptación, ya podría decir que nos representa. Lo preparo con berenjena y naranjas, que se complementan muy bien con el sabor tan especial de esta carne”.

rack de cordero, cuadraditos de papa líquida, berenjena y naranjas



INGREDIENTES

4 unidades de *rack* francés

- Papel aluminio c/n
- Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Limpie el *rack*, dejando bien peladas las costillas, sale y cocine en una plancha caliente durante 4 minutos de cada lado, cubriendo los huesos con aluminio. Termine la cocción en el horno a 225° C por 5 minutos, dependiendo de la pieza.

Para los cuadraditos de papa líquida

INGREDIENTES

- 4 papas chicas
- 100 ml de crema de leche
- 100 ml de agua
- 30 g de gelatina sin sabor
- 200 g de masa philo
- Sal y pimienta, a gusto
- Manteca clarificada para pincelar c/n

PROCEDIMIENTO

Cocine las papas con piel en abundante agua. Retire del fuego, pèlelas, y procéselas con la crema de leche y el agua hasta obtener una mezcla líquida. Incorpore la gelatina previamente hidratada en agua fría (cinco veces su peso). Salpimiente, coloque en una manga pastelera y lleve al frío para que tome la gelatina. Entretanto, coloque una hoja de masa philo sobre la mesada, pinte con manteca, coloque otra hoja sobre la anterior y repita el proceso hasta tener tres capas. Corte cuadrados de 8 cm x 8 cm. Luego, coloque un poco del relleno en el centro de los cuadrados y ciérrelos como si fueran paquetes. Reserve en la heladera hasta cocinar.

Para la berenjena

INGREDIENTES

- 1 berenjena
- 2 naranjas
- 25 ml de aceite de oliva
- Sal, a gusto
- Pimienta negra molida c/n

PROCEDIMIENTO

Cocine la berenjena entera, lavada y seca, sobre una placa sin nada, en el horno a 200° C, hasta que esté blanda y tierna. Una vez tibia, pele y extraiga la pulpa en un bol. Mezcle la pulpa de berenjena con el jugo de 1 naranja y los gajos a vivo de la otra. Condimente con sal, pimienta y aceite de oliva, y reserve en frío hasta servir.

Para la salsa

INGREDIENTES

- 1 k de huesos de cordero
- 3 cebollas
- 3 zanahorias
- 3 puerros
- 1 1/2 ramas de apio
- 3/4 l de vino tinto
- Harina c/n
- Manteca c/n

PROCEDIMIENTO

Corte todas las verduras. Coloque la mitad en una olla con agua, y la otra en una placa para horno. Encima, disponga los huesos de cordero y cocine a fuego moderado. Una vez dorado, retire del horno y espolvoree con la harina. Luego, mezcle las preparaciones en la olla y deje reducir hasta que esté espeso. Agregue el vino y cocine hasta que se evapore.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Cocine los cuadraditos de papa en el horno a 200° C por 4 minutos hasta que estén dorados. Sirva el *rack*, acompañe con la salsa caliente. Termine con un puré de berenjena y naranjas y los cuadraditos de papa. (Para 4)

“Sirvo codornices en el verano porque las preparo muy livianas. Las verduras acompañan muy bien a esta carne y aligeran su grasa natural. Es una delicia”.

codornices en dos cocciones



Para las codornices

INGREDIENTES

- 8 codornices
- 1 chorizo colorado
- 1 diente de ajo
- 100 ml de aceite de girasol
- Sal, a gusto
- Pimienta negra molida c/n

PROCEDIMIENTO

Deshuese las codornices, extraiga las pechugas por un lado y las patamuslos por otro. Reserve las pechugas. Coloque en una fuente honda las patamuslos junto con el aceite de girasol, el chorizo colorado y el diente de ajo también picados. Confité en el horno, tapando la fuente con papel aluminio por 40 minutos a 160° C. Selle las pechuguitas en una sartén bien caliente con un poco de aceite y cocine durante 2 minutos por cada lado. Salpimiente.

Para las verduritas, brotes y flores

INGREDIENTES

- 50 g de chaucha ballina

- 50 g de chaucha rolliza
- 8 tomates cherry
- 4 cebollitas *baby*
- 8 zanahorias *baby*
- 4 nabos *baby*
- 4 zucchini *baby*
- 8 flores de brócoli
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Lave las verduras, cocine en abundante agua con sal por breves minutos, y enfríe en un bol con agua y hielo. Luego, saltee con aceite de oliva y sal. Reserve.





Para la crema de mascarpone

INGREDIENTES

50 g de mascarpone

1 limón

1 *echalotte*

25 g de almendras peladas y tostadas

• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle el queso con la ralladura y el jugo del limón, el *echalotte* crudo cortado en pluma y las almendras picadas. Sale y reserve.

Varios

- Flores comestibles (caléndulas, violetas, rosas) c/n
- Brotes de estación c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque en el plato alternando 1 pechuga y 1 pata-muslo *confit*, y así sucesivamente hasta completar las dos codornices por plato. Acompañe con los vegetales salteados, flores y brotes, y una *quenelle* de la crema de mascarpone.

(Para 4)



degustación de cítricos



Para el *biscuit* de maracuyá

INGREDIENTES

1 yema
25 g de azúcar
25 ml de jugo de maracuyá
35 g de harina 0000
15 ml de crema de leche
1 clara
10 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Bata en un bol la yema con el azúcar, hasta obtener una mezcla blanca y espumosa. Incorpore el jugo de maracuyá y la harina tamizada, y mezcle en forma envolvente. Vierta la crema de leche a la mezcla, incorpore la clara montada previamente a nieve con el azúcar, y lleve la preparación a pequeños moldes enmantecados al horno a 180° C entre 8 y 10 minutos. Retire, desmolde y reserve.

Para la crema de limón

INGREDIENTES

1 limón
25 g de azúcar
1 huevo
20 ml de crema de leche
2 g de gelatina sin sabor

PROCEDIMIENTO

Extraiga la ralladura y jugo del limón. Cocine el jugo, el azúcar y el huevo revolviendo permanentemente, hasta espesar. Retire del fuego, incorpore la crema y la gelatina hidratada. Coloque la mezcla en una placa rectangular, hasta que tome cuerpo en frío. Corte piezas similares al tamaño de los moldes de *biscuit*.

Para la gelée de lima

INGREDIENTES

1 lima
10 g de azúcar
50 ml de agua fría c/n
3 g de gelatina sin sabor

PROCEDIMIENTO

Extraiga el jugo de la lima y caliente en una cacerola con el azúcar hasta que se disuelva. Retire del fuego. Hidrate la gelatina con el agua y vierta a la mezcla anterior. Extienda el líquido sobre una placa forrada con film y lleve a frío. Corte piezas similares al tamaño de los moldes de *biscuit*.

Para el almibar de cítricos

INGREDIENTES

1/2 limón
1/2 naranja
1/2 pomelo
1/2 lima
50 g de azúcar
50 ml de agua

PROCEDIMIENTO

Exprima los jugos de todos los cítricos. Reduzca junto con el azúcar y el agua hasta obtener un almibar.

Varios

1 pomelo a vivo
1/2 k de helado de naranja

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato rectangular, coloque de derecha a izquierda, empezando por el *biscuit*, luego el *sorbet* de naranja, la crema de limón, la *gelée* de lima y los gajos a vivo del pomelo con el almibar.

(Para 4)

“Mi intención era presentar todos los cítricos juntos en este plato. No quise enfocarme en uno sólo. Por eso experimenté con distintas preparaciones: un *sorbet*, un *biscuit*, un *carpaccio*, una *gelée*”.

“El *macaron* es un clásico. Lo sirvo con frutos rojos, con queso frío y lima, con flores, que le aportan mucho sabor y color. Es un plato muy femenino”.

macaron con frutos rojos



Para el macaron

INGREDIENTES

- 50 g de claras
- 100 g de azúcar
- 100 g de azúcar impalpable
- 50 g de polvo de almendra
- 1 clara líquida
- Colorante rojo, a gusto

PROCEDIMIENTO

Haga un merengue con las claras, el azúcar y el colorante. Mezcle todos los ingredientes secos y tamice. Incorpore los secos al merengue en forma envolvente. Añada la clara líquida hasta integrar, sin revolver demasiado, para que no se baje la mezcla, y resulte homogénea y sin grumos. Coloque en una manga pastelera y forme discos de 8 cm, sobre una placa con *silpat*. Cocine en el horno por 7 minutos a 160° C.

Para el queso frío de lima

INGREDIENTES

- 1 lima
- 50 ml de crema de leche
- 100 g de queso crema (tipo Philadelphia)
- 15 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Extraiga la ralladura y el jugo de lima. Monte la crema a medio punto. Mezcle el queso crema con el azúcar en un bol. Mezcle todas las preparaciones anteriores. Reserve en la heladera.

Para las garrapiñadas

INGREDIENTES

- 50 g de almendras enteras peladas
- 50 g de azúcar
- Colorante rojo c/n

PROCEDIMIENTO

En una cacerolita, coloque las almendras, el azúcar y el colorante. Cocine a fuego bajo, revolviendo constantemente con cuchara de madera, hasta que el azúcar se cristalice. Reserve.

Para la salsa de yogur

INGREDIENTES

- 50 g de yogur
- 10 ml de crema líquida

PROCEDIMIENTO

Mezcle los ingredientes en un bol. Reserve.

Varios

INGREDIENTES

- 25 g de frutillas
- 25 g de arándanos
- 25 g de frambuesas
- 25 g de cerezas
- 1/2 de helado de frambuesas o arándanos

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En el centro del plato, coloque un *macaron*; por encima, el queso frío. Encima, coloque un surtido de los frutos rojos y termine con una *quenelle* de sorbet de frambuesas. Coloque alrededor la salsa de yogur y las garrapiñadas.

(Para 4)

AGRADECIMIENTOS

RESTAURANTE CHILA. Alicia Moreau de Justo 1160. Tel.: 4343-6067. Web: www.chilaweb.com.ar. Mail: reservas@chilaweb.com.ar
ALMACÉN DE BELLEZA. Nicaragua 4835. www.almacendebelleza.com
FAUNA PÉREZ. Tel.: 4803-7989. www.fauperez.com.ar



veladas de gala en Trancoso

LA SEGUNDA EDICIÓN DE LA SEMANA GOURMET EN EL CLUB MED DE TRANCOSO, BAHÍA, REUNIÓ UNA VEZ MÁS A TALENTOSOS CHEFS PORTEÑOS. TODAS LAS NOCHES, CADA UNO DESPLEGÓ SUS RECETAS MAGISTRALES Y SORPRENDIÓ CON ORIGINALES PROPUESTAS. COCINA INDIA, PERUANA, FRANCESA, DE MERCADO Y DE AUTOR, PARA AMANTES DEL BUEN VIVIR.

POR LAURA LITVIN — FOTOS DE FEDERICO NUÑEZ PARA GRUPO MAORÍ



ADRIÁN
SARKISSIAN - BO BO



Fica tranquilo, ta na Bahia!". Esta frase se escucha seguido entre los habitantes de Trancoso. Es que el escenario sólo permite conectarse con la exuberante naturaleza y dejarse llevar. Si uno logra el silencio, el mar turquesa, los colores rosados de los acantilados y el viento suave generan un tiempo distinto. El estrés no tiene espacio en este paisaje de postal. Es que estas playas, conocidas como "La Costa del Descubrimiento", fueron el lugar donde desembarcaron por primera vez los portugueses. Sin embargo, a pesar de la conquista, cuando uno pisa la arena y el inmenso océano despliega su fuerza, la naturaleza salvaje del lugar sigue intacta. Y uno lo percibe.

Es razonable, entonces, que el Club Med haya elegido esta geografía para construir su tercer resort en Brasil. Y si a las numerosas propuestas de entretenimiento y confort se les suma el talento de los cinco chefs que participaron de la segunda edición de este encuentro gourmet, el combo es perfecto. El vino no podía faltar al evento y la delicada presentación de los caldos de la bodega Tapiz, a cargo de la *sommelier* Carolina Fuller, fueron el complemento ideal para todas las comidas. Habrá que hacer reservas para la próxima semana gastronómica.

En las páginas que siguen, un recorrido por la propuesta de los cocineros convocados.

Este rosarino de apenas 28 años es actualmente el chef de cocina del restaurante y hotel

boutique Bo Bo. Pero antes, trabajó en Buda Bar, en Olsen, en el Hotel Caesar Park Buenos Aires y en Agraz, sólo por mencionar parte de su currículum. Entre sus referentes culinarios, aparece, sin dudas, Germán Martitegui, con quien trabajó tres años.

En Trancoso, deslumbró con un *carpaccio* de remolachas con queso brie, frutillas y pan crocante; una morcilla a la plancha con puré tibio de habas y arvejas, y escabeche de hongos y espinaca. Como principal, sirvió un delicioso *magret* de pato con humita, espárragos y duraznos asados, y de postre, quizás el más aplaudido de la semana, ofreció un *semifreddo* de queso de cabra y miel con confitura de peras, cedrón y avellanas tostadas. Las entradas se maridaron con un Rosé Malbec '07 y un Cabernet '06; el plato principal, con un Reserva Cabernet Merlot '05 y, por último, un Torrontés '08. "La cocina es arte. Lo que quiero es sorprender al comensal".



MARÍA LANCIO - MOTT

La jefa de cocina del restaurante MOTT, en Palermo, también sorprendió a los afortunados que viajaron en la primera semana de noviembre al Club Med. Se define por hacer “cocina de mercado”, expresión a la que llegó luego de un largo camino por escuelas francesas, algunas de Ecuador y Cuba, y también varios cursos de capacitación con Francis Mallmann y Ramiro Rodríguez Pardo, y hasta pasó por elBulli. Durante un tiempo, se dedicó a la cocina macrobiótica y zen. Su experiencia laboral incluye haber formado parte de restaurantes como Patagonia, Morizono, Olive, entre muchos otros. En la segunda noche gourmet, presentó un menú exquisito compuesto por: sopa de papa y coco, con gomasio de castañas y galleta de tomillo y queso, acompañado por un Chardonnay '07. Como plato principal, un *carpaccio* de atún rojo, criolla de mango y *risotto* de quínoa con *chips* de mandioca; regados con un Reserva Merlot '05. De postre, una deliciosa copa fresca de frutillas y albahaca, *curd* de chocolate blanco, hilo de caramelo y menta; muy bien acompañado con un Rosé Malbec '07. Sin dudas, una de las mejores cenas de la semana.



TODOS LOS COCINEROS AGRADECIERON AL CHEF DEL CLUB MED, ERIC DAUBA, QUIEN COLABORÓ JUNTO A TODO SU EQUIPO EN LAS DISTINTAS NOCHES GOURMET. EL RESULTADO FUE UN ÉXITO PARA LOS SENTIDOS.



“Aprendí a cocinar con mi abuela paterna, que lo hacía como los dioses. Pero era una ceremonia que empezaba mucho antes, en medio del campo. Me enseñó a matar pollos y a distinguir hierbas en su huerta. La cocina era un evento familiar, de mucha alegría y felicidad. Nunca pensé que podía hacer otra cosa. Y es lo que transmito en mis platos. Después, me formé, ya de grande, en cocinas profesionales. Pero ése es mi origen. Creo que hay que bajar el ego, la soberbia y dedicarse a cocinar humildemente. Se trata de dar felicidad, no de ser famoso. Primero, el plato, luego, el ego, una vez que el comensal quedó satisfecho”.

**CARLOS ALEXANDER
ESPINO LLERENA -
CEBICHE**

Este peruano de nacimiento estudió cocina en el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG). Trabajó en Moche, en Eliot, en la embajada de Perú en la Argentina y realizó eventos para la oficina de promoción de turismo de su país, PROMPERÚ. En la cuarta jornada, se lució con la cocina de su tierra: causa de camarón con salsa de anticucho, cebiche clásico, y su leche y pulpo al olivo de tigre. Como *appetizer*, sirvió yucas a la huancaína, bien maridados con un Torrontés '08. Como plato principal, un róbalo a lo macho, langostinos y frutos del mar con arroz morado, regado con un exquisito Viognier '08. El postre, otro clásico, un suspiro limeño y tres leches acompañado por un Rosé Malbec '07. "Trato de hacer cocina creativa, la peruana me brinda gran variedad de productos y eso es genial para mí".



**Cinco noches, cinco chefs
ofreciendo sus más crea-
tivos y deliciosos platos.
Una semana a todo sabor.**

JAVIER SANTANTA - BENGAL

El cocinero de Bengal, cocina india, se formó primero como el chef italiano Roberto Ottini. Pero su curiosidad y empeño lo llevaron a interesarse en la gastronomía de la India. Sus sabores, colores y aromas impregnaron de magia el encuentro gourmet en la tercera velada. Se lució con una entrada de langostinos en leche de coco con polenta blanca, que maridó perfecto con un Torrontés '08. Como plato principal, presentó un cordero braseado con *risotto* de limón que se cortaba con el tenedor. El vino elegido para la ocasión, un Reserva Malbec '05. De postre, una espectacular *mousse* de chocolate con jengibre. "Estos encuentros son muy enriquecedores, porque intercambiamos información, técnicas y nos permite dar a conocer nuestras propuestas".



**ALEXANDRE RENÉ SOUROU -
LES ANCIENS COMBATTANS**

A partir de los 12 años, Alexandre acompañó en la cocina a su papá, el reconocido chef Paul Sourou. Junto a él y su abuela, aprendió lo mejor de la cocina francesa antigua. Hoy, dirige el restaurante que fundó su progenitor en una casona del siglo pasado que refugió a excombatientes franceses de la Primera y la Segunda Guerra Mundial. En un ambiente íntimo y personal, Alex –como todos lo conocen– sirve lo más refinado de la cocina francesa. En Brasil, cerró el ciclo con la última cena y deslumbró con una sopa de cebollas sutilmente deliciosa, que se maridó con un Reserva Chardonnay. Luego, sirvió codornices a los pétalos de rosas, con un Selección de Barricas '04. A la hora dulce, ofreció un prepostre, un sorbete de limón y, por último, un plato homenaje a su papá: tomate *confit* Paul, con el que se llevó un aplauso cerrado. El vino elegido fue un Sauvignon Blanc '07. "Hago cocina francesa, pero no me limito. Estoy abierto a propuestas nuevas. Por eso, estos encuentros son enriquecedores. No hay mejor elogio para mí que alguien disfrute con mis platos".



**ESTABLECIMIENTO
GENERAL
DE CAFÉ**

CAFÉ

**DE TODO EL MUNDO
TOSTADO DIARIAMENTE**

PATISSERIE

CAFETERAS EXPRESS

MOLINILLOS

ACCESORIOS - REPUESTOS

DELICATESSEN



www.estcafe.com.ar

info@estcafe.com.ar

0810-888-2233 (CAFE)

los *A* elementos

AGUA, AIRE, FUEGO, TIERRA. "SIN ELLOS, NO EXISTIRÍA LA COCINA", ASEGURA LA CHEF MARÍA LANCIO, DEL RESTAURANTE MOTT, QUE ACEPTÓ CON ENTUSIASMO EL JUEGO DE PREPARAR PLATOS QUE ILUSTREN ESTAS CUATRO ENERGÍAS. LAS FUERZAS DE LA NATURALEZA, A LA MESA.

FOTOS DE GUSTAVO HERRERO PARA TORRES FOTOGRAFÍA
PRODUCCIÓN DE LILIANA CAMERONI



brótola en *roll*, hierbas
y mantequilla
con vegetales vaporizados
en agua de canela

brótola en *roll*, hierbas y mantequilla con vegetales vaporizados en agua de canela



INGREDIENTES

- 4 filetes de brótola
- 80 g de manteca
- 25 g de hierbas frescas picadas
- 200 g de calabaza
- 200 g de *zucchini*s amarillos
- 200 g de zapallitos redondos
- 200 g de morrones colorados
- 200 g de zanahorias
- Ramas de canela c/n
- Palitos de *brochette* c/n
- Perejil picado c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Salpimiente los filetes de brótola, haga un *roll* con cada uno, sostenga con los palos de *brochette*. Colóquelos en placa para horno previamente enmantecada. Sobre los *rolls*, coloque una nuez de manteca y las hierbas frescas picadas, y cocine a horno a 180° C durante 20 minutos. Por otro lado, coloque las verduras –cortadas en rodajas– en los distintos estantes de una vaporiera de bambú, teniendo en cuenta que las verduras que necesitan más cocción deben estar abajo. Coloque la vaporiera en una olla con agua, sal y las ramas de canela. Cocine durante 10 minutos o hasta que las verduras estén a punto.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga en el plato el *roll* de brótola, y arme la guarnición de vegetales al vapor intercalando las distintas texturas y colores. Decore con una rama de canela y espolvoree con perejil picado.

(Para 4)

“El aire es para mí lo que aparece y se convierte en perfume, en palabra. En luz, en color, en pensamiento. Este postre contiene frutas y hierbas que necesitan del aire y el sol para madurar. Es delicioso”.

copa de mango con tomillo tostado y pétalos de rosas



INGREDIENTES

- 3 mangos maduros
- 25 g de tomillo fresco
- Pétalos de rosas comestibles de distintos colores
- Hojas de menta c/n

PROCEDIMIENTO

Pele los mangos, quite las semillas y licue con la mitad de los pétalos de rosas y el tomillo secado previamente en horno a fuego bajo, sobre placa siliconada, durante 35 minutos. Coloque la preparación en copa de Martini, aireándola mientras la vierte.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Presente la copa sobre un plato de postre, espolvoree con tomillo fresco, decore con los pétalos restantes y hojas de menta.

(Para 4)

“El agua lava, refresca, hace crecer. En muchas culturas, representa los sentimientos, lo femenino, la libertad. Armé este plato liviano y colorido pensando en estas premisas”.





bife de chorizo
con *croûte* de morcilla
y papa a la plancha





“El elemento tierra es lo interior, el secreto que aparece, que se convierte en otra cosa, lo que muere para nacer. Es la cosecha, el misterio, el cambio. Por eso, para elaborar este plato elegí diferentes raíces”.



mandioca en
croquetines de queso
de cabra sobre espejo de
papa y rúcula con hilo
de *coulis* de remolachas



INGREDIENTES

- 1 k de mandioca
- 200 g de queso de cabra
- 2 huevos
- 300 g de rebozador
- Aceite para freír
- 300 g de papa hervida
- 100 g de rúcula
- *Coulis* de remolacha* c/n
- Verdes c/n
- Sal y pimienta, a gusto

*Para el *coulis* de remolacha:
coloque en una olla remolachas
hervidas y peladas. Cúbralas con
azúcar y deje reposar por una hora.
Luego, cocine a fuego lento durante
40 minutos, retire y mixee hasta
obtener una textura lisa.

PROCEDIMIENTO

Pele las mandiocas y hiérvalas
hasta que estén tiernas; déjelas
enfriar y luego rállelas.
Salpimiente. Reserve el agua de
cocción de la mandioca.
Corte el queso de cabra en cubos
pequeños. Arme las croquetas con la
mandioca rallada y coloque en el
centro cubos de queso de cabra; pase
por huevo y rebozador. Fría en
abundante aceite. Por otro lado, licue
las papas con la rúcula y un poco del
agua de cocción de las mandiocas.
Salpimiente. Debe quedar una
crema de espesa consistencia.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque la crema en el plato
formando un espejo, monte los
croquetines, agregue hojas verdes a
modo de decoración y pinte el plato
con hilos de *coulis* de remolacha.

(Para 4)



“El fuego es el gran
poderoso. Significa el
comienzo, la iluminación,
el esclarecimiento,
la fuerza, la sabiduría,
la pasión, lo masculino,
lo transformador.
La acción del calor en
este plato es central”.

bife de chorizo con *croûte* de morcilla y papa a la plancha



INGREDIENTES

- 1 k de papas
- 4 bifés de chorizo de 280 gramos c/u
- 1 morrón colorado
- 200 g de morcilla
- Hierbas para decorar
- Aceite de oliva c/n
- Aceites de colores para pintar el plato*
- Sal y pimienta, a gusto

* Para los aceites de colores, cocine,
por ejemplo, morrones colorados
en el horno hasta que estén bien
asados; luego, colóquelos en una
bolsa transparente para que el vapor
que van despidiendo haga despegar
la cáscara. Deje enfriar, retire todos
los restos de piel, luego licue
con aceite de oliva y sal hasta que
tome una textura cremosa.
También puede utilizar remolacha
o cualquier otra verdura, como
calabaza. En estos casos, las verduras
se hierven, pero luego se procesan
con el aceite, del mismo modo
que con el morrón.

PROCEDIMIENTO

Lave y hierva las papas con la cáscara
en abundante agua con sal. Retire
y reserve. En una plancha caliente,
selle de ambos lados los bifés,
salpimiente y coloque en fuente de
horno. Reserve. En una sartén caliente,
coloque aceite de oliva y dore el
morrón colorado finamente picado;
agregue la morcilla y una la
preparación espolvoreando pimienta.
Coloque la morcilla sobre los bifés y
cocine en el horno a fuego fuerte hasta
que la morcilla se dore. Por otro lado,
dore las papas de ambos lados en una
plancha caliente con aceite de oliva.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque la papa a la plancha en el
centro del plato, sobre ésta, el bife con
la *croûte* de morcilla, y decore con
hierbas frescas y aceites de colores.

(Para 4)

AGRADECIMIENTOS

RESTAURANTE MOTT. El Salvador 4685.
Tel.: 4833-4306.

> BEBER





seducir con tragos

JULIANA LÓPEZ MAY PROPONE TRAGOS
ORIGINALES Y FRESCOS, FÁCILES
DE PREPARAR E IDEALES PARA DISFRUTAR
A TODA HORA, CON LA MEJOR COMPAÑÍA.

FOTOS DE EDUARDO TORRES
PRODUCCIÓN DE LILIANA CAMERONI

mango tropical



INGREDIENTES

1 mango
2 maracuyás
4 naranjas
2 limas

PROCEDIMIENTO

Pele el mango y procese con un mixer.
Agregue la pulpa de los maracuyás,
y el jugo de las naranjas y las limas.
Puede utilizar la fruta recién sacada
de la heladera para servirlo bien frío
sin agregar hielo.

(Para 4)

“Este trago es ideal para
acompañar con pescado.
Me imagino un almuerzo
al aire libre, disfrutando
del sol y de esta
bebida tan exquisita”.

frozen de frutos rojos



INGREDIENTES

- 1/2 k de frambuesas
- 1/2 k de frutillas
- Vodka, a gusto
- Hojas de menta, a gusto
- Azúcar rubio, a gusto
- Hielo c/n

PROCEDIMIENTO

Procese con un mixer las frutas, agregue el azúcar rubio, las hojas de menta y la medida de vodka. Procese el hielo hasta lograr un granizado. Sirva bien frío.

(Para 4)

“Este *frozen* es riquísimo como aperitivo, para **empezar una fiesta o para un *happy hour*.** Se trata de un trago femenino, dulce y con mucho color”.



aperitivo verde



INGREDIENTES

- 1 melón
- 5 kiwis
- 750 ml de vino blanco bien frío
- 1 vara de *lemon grass*

PROCEDIMIENTO

Procese con un mixer las frutas, agregue el vino blanco y decore con la vara de *lemon grass*. Sirva helado.

(Para 4)

“Es un aperitivo ideal para acompañar con **carnes blancas.** O servido en una ponchera, para **tomar mientras se come una picada.** Resulta muy liviano y delicioso”.



> BEBER



ananá, zanahoria y peras



INGREDIENTES

- 1 ananá
- 1 k de zanahorias
- 4 peras
- Jengibre, a gusto

PROCEDIMIENTO

Pase todos los ingredientes por una juguera y sirva en un vaso alto y transparente.

(Para 4)

“Tome esta bebida en ayunas, por las mañanas, y sentirá, sin dudas, sus efectos desintoxicantes. Es buenísima para mejorar el aspecto de la piel”.



lassi de arándanos



INGREDIENTES

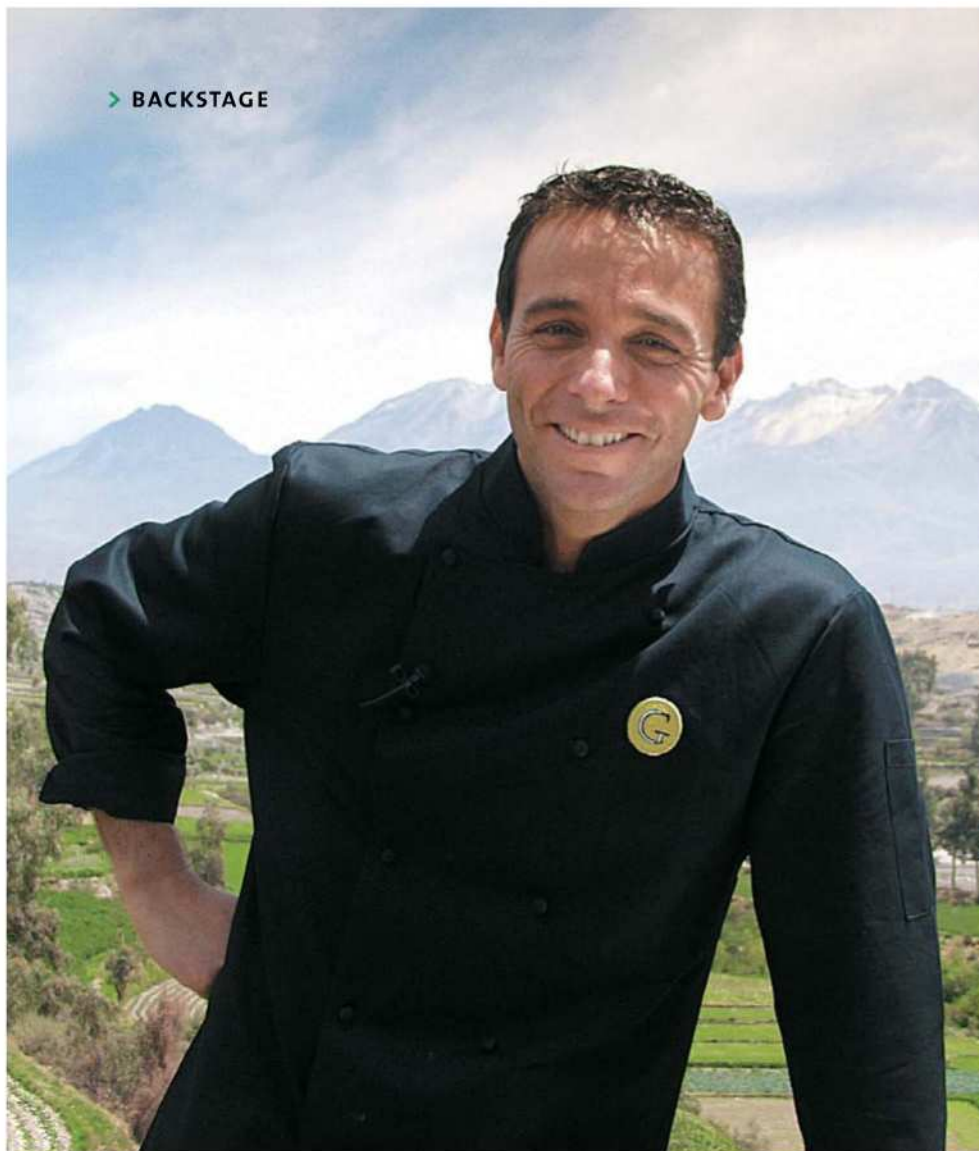
- 200 g de arándanos frescos
- 3 potes de yogur natural
- 1 vaso de leche de almendras o de soja
- 1 cda de spirulina

PROCEDIMIENTO

Procese los arándanos con un mixer. Agregue el yogur natural, la leche de almendras o de soja, y la cucharada de spirulina. Sirva frío.

(Para 4)

“Hay que elegir la fruta de estación en su mejor momento y lavarla muy bien. Si es orgánica, se puede utilizar con cáscara. El lassi resulta ideal para los vegetarianos y los deportistas. Muy nutritivo, se puede servir en el desayuno o en la merienda”.



Con sabor a Perú

EL PRESTIGIOSO CHEF PERUANO COQUE OSSIO PRESENTARÁ, DE LA MANO DE VALIOSOS COLEGAS, LO MEJOR DE LA COCINA DE SU PAÍS. HABRÁ VIAJES, COCINA FUSIÓN, CRIOLLA, *NIKKEI* Y PLATOS MILENARIOS. PARA DISFRUTAR DE UNA DE LAS GASTRONOMÍAS MÁS EXQUISITAS DEL MUNDO.

POR LAURA LITVIN — FOTOS DE DIEGO CARINI

Usted es uno de los chefs peruanos más reconocidos en el mundo, ¿cómo definiría su propuesta gastronómica?

Sinceramente, cuando trabajo con mi nombre —especialmente fuera de Perú— hago cocina peruana de autor. Me inspiro en productos y platos de mi país para hacer mis propias creaciones. En ellas, se ve la influencia francesa de mis primeros años de trabajo y mi pasión por la cocina asiática. En Lima y en Cuzco, tengo restaurantes con diferentes conceptos y, cuando los represento, sigo su línea.

¿Cuánto de cocina francesa hay en su propuesta?

Mi primer maestro fue un francés, con quien tuve el restaurante Le Bistrot de mes fils. Definitivamente, eso marcó el inicio de mi carrera; desde entonces, admiré a los grandes chefs franceses y seguí su trabajo a través de libros, *tours* gastronómicos y pasantías. Otro gran maestro mío fue Alain Passard, de L'Arpege, en París.

¿Cómo surgió la idea de hacer un programa para *elgourmet.com*?

Como una necesidad de hacer conocida la evolución de nuestra cocina en Latinoamérica y en los Estados Unidos. Además, viajaremos por todo Perú y la gente podrá apreciar las bellezas del país, como Machu Pichu, Las Salinas de Maras, el Amazonas, Barranco, entre otros lugares.

¿Cómo será esta primera temporada?

El ciclo abarcará diferentes variantes de la cocina peruana y sus fusiones (criolla, frutos de mar, prehispánica, novoandina, *nikkei*, entre otras) y en cada capítulo se desarrollará un plato, y me acompañarán distintos chefs del Perú. En el caso del cebiche, por ejemplo, Gastón Acurio preparará algunas de las variantes que sirve en su restaurante La Mar; Humberto Sato, uno de los fundadores de la cocina *nikkei*, nos enseñará un poco de historia sobre cómo fue cambiando el punto de cocción de esos platos, y las similitudes entre el tiradito y el *sashimi*. Pero ya lo verán...

¿Qué es lo que más le interesa a usted de la cocina peruana?

Es muy rica. Existen muchas recetas que hoy en día son internacionalmente conocidas, como el cebiche, la causa y el lomo saltado, pero en la cocina regional hay miles de

otras recetas, que representan todo un mundo por descubrir.

¿Qué aportes tuvo la cocina criolla a la fusión de tantas otras culturas en su país?

La cocina peruana es el resultado natural de esa fusión de culturas que habitaron y habitan en Perú. Todas y cada una de ellas, contribuyen con lo suyo.

¿A qué se debe el boom de la cocina peruana en el mundo? ¿Por qué sobresalió?

El mundo está ávido de nuevas experiencias y propuestas. La cocina peruana, muy atada a sus ingredientes nativos, ha estado como encerrada tras los Andes. A raíz de que los mercados se abrieron y a la globalización, nuestra cocina ha sido finalmente descubierta. Siendo rica, sabrosa, exótica, pero a la vez no tan fuerte, ha encontrado su lugar en todas las grandes ciudades del mundo.

Tengo entendido que su familia cuenta con una larga tradición en la cocina. Su madre, cuando usted era pequeño, tenía un servicio de catering. ¿Qué recuerdos de la infancia conserva con relación a la cocina?

Efectivamente, el negocio de mi madre comenzó en casa, y desde que tengo uso de razón, mi casa fue una gran cocina. Teníamos un área de pastelería, una de cocina fría o *Garde Manger*, y la cocina de calientes. Los

productos, las recetas y el oficio han sido siempre cosa de todos los días.

¿Cómo fué, luego, su formación? ¿Dónde estudio?

Después de la experiencia de Le Bistrot de mes fils y finalizada la carrera de Administración de Empresas, me di cuenta de que tenía que prepararme profesionalmente en cocina y estudié en el CIA (Culinary Institute of America) de New York por dos años. En esa época, practiqué en varios restaurantes de allí. Luego, viajé a Europa por un año, y trabajé en Italia y en Francia. Más tarde, regresé a Lima y abrí el restaurante Ambrosía, en el Hotel Park Plaza de Miraflores. A continuación, comencé con los locales de Cuzco y otros proyectos en Lima.

Usted es dueño del restaurante La Bonbonniere, en Cuzco, y Tragaluz, en Lima. ¿Piensa abrir alguno de estos en Buenos Aires?

Sí, tenemos planes para abrir un restaurante en Buenos Aires, pero es un concepto nuevo que estamos desarrollando. No hay fechas todavía.

¿Cómo es el proceso de pensar un plato? ¿Usted confecciona todas las cartas?

Tengo un equipo de gente con quien las desarrollamos. Por lo general, establecemos, primero, la estructura básica; luego, escoge-



mos los ingredientes principales y sobre esto, empezamos a crear. Pasamos a las pruebas, las ajustamos y definimos la receta. De allí, se redactan, se fotografian y se costean. Suena frío, pero en realidad hay mucho de arte en el proceso.

¿Hacia dónde considera que será la evolución de la gastronomía mundial?

Creo que la gente tiende a buscar lo más natural y sano, en ese sentido, está como volviéndose a las raíces. La gente empieza a valorar sus recetas tradicionales, en especial aquéllas que se han mantenido intactas a lo largo de los años y que esperemos que sea así para siempre. ●



Con sabor a Perú
Conduce: Coque Ossio
Estreno de marzo

“Creo que la gente tiende a buscar lo más natural y sano, en ese sentido, está como volviéndose a las raíces. La gente empieza a valorar sus recetas tradicionales, esperemos que sea así para siempre”





febrero en pantalla

UN MES PARA DISFRUTAR DE LOS MEJORES PROGRAMAS DE LA SEÑAL. RECETAS, VIAJES, BEBIDAS Y MUCHO MÁS.

ESTRENO

xocolatl

El chocolatero mexicano José Ramón Castillo se suma a *elgourmet.com* para enseñar sus proezas con este delicioso producto. Con propuestas muy interesantes, modernas y de vanguardia, presenta todas las formas de hacer bombonería, desde piezas macizas, de corte, de vaciado, hasta con relleno o trufas. En cada capítulo, introduce técnicas nuevas y diferentes preparaciones. Verdaderas clases magistrales.

Conduce: José Ramón Castillo

Viernes a las 20.30. Repetición: lunes a las 23.30.



VUELVE A LA PANTALLA...

Narda, como en casa

Narda entra en la intimidad gastronómica de algunos famosos y cocina para ellos, sus familias o sus amigos, en su propia casa. Durante la visita, aprovecha para conocer, además de la cocina, el hogar y los gustos del anfitrión, mostrando su perfil gourmet. Algunos de sus invitados son: Alfredo Casero, Mercedes Morán, Graciela Borges, Nancy Dupláa, Gastón Pauls, Lalo Mir, Kevin Johansen, Carola Reyna y Oscar Martínez.

Conduce: Narda Lepes

Viernes a las 22.

Repetición: martes a las 20.



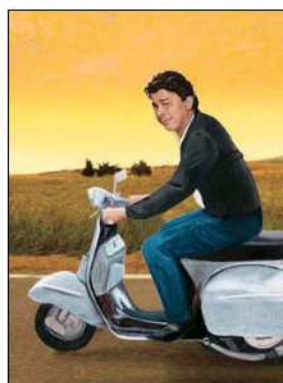
wok

Iwao Komiyama presenta todas las alternativas para el uso del wok, enseña las claves de cada elaboración y presenta las mejores recetas del sudeste asiático.

Conduce: Iwao Komiyama

Martes a las 22.

SIGUEN LOS CAPÍTULO ESTRENO DE...



villa della pasta

Donato De Santis nos deleita con su especialidad: las pastas. Sus secretos y los tips para la preparación de cada variedad y los accesorios necesarios para su elaboración, en un ambiente distendido y natural.

Conduce: Donato De Santis

Viernes a las 20.

Repetición: lunes a las 23.

gourmet Uruguay con Martiniano

La gastronomía, los vinos, sus cultivos y la cultura del país vecino, en un recorrido para todos los sentidos, junto al chef Martiniano Molina.

Conduce: Martiniano Molina

Martes y jueves a las 22.30.



Villa della Pasta

Donato crea su propio paraíso de las pastas. Rellenas, secas, largas, saborizadas, al horno y artesanales. Con todos los secretos, tips y utensilios para aprender a disfrutar del típico plato italiano.

viernes 20 HS



elgourmet.com

aromas de Cafayate

Multitudinaria cata de cuatro Torrontés de los Valles Calchaquíes en el antiguo jardín de La Retirada, esa cálida parrilla de Palermo Soho. La variedad tiene sus detractores y sus apasionados. Para muchos, es blanco bagualero de damajuana, rústico, con aromas desorbitados. Sin embargo, esa misma voluptuosidad en los aromas es lo que seduce a sus seguidores, que son cada vez más. Con la reivindicación de los blancos, se redescubrió el Torrontés. Pero muchas bodegas, tanto salteñas como mendocinas, que elaboran sus Torrontés con uvas de Cafayate, están domándolo para adaptarse a los paladares internacionales. El tema es que no pierda su alma, aunque gane en sutileza y elegancia. Lo queremos más impresionista que abstracto.

En la primera cata a ciegas del año, se probaron Torrontés de la cosecha 2008, elaborados con uvas de los Valles Calchaquíes (Salta), dos de bodegas salteñas, dos de bodegas mendocinas. El resultado fue asombroso: ganó el primer puesto en el *ranking* Etchart Cafayate, digamos, el más recalcitrantemente Torrontés (y el de menor precio, \$ 16), seguido por Elementos de El Esteco, un blanco fragante que también conservaba su identidad. El Torrontés Premium de Alta Vista (Mendoza) y Terrazas de los Andes marcaron, sobre todo este último, la diferencia de estilos, vinos de gran calidad, sin aromas sobreactuados. Muchos socios flamantes asistieron encantados a esta degustación iniciática. El Torrontés le va tan bien al verano....



El Club del Buen beber

Conduce: Elisabeth Checa. Viernes a las 21.30.



tintos de verano

Los vinos de febrero fueron seleccionados entre los más exitosos del 2008: seis tintos, varietales y *blends*, bebibles frescos y frutados, pensados como cómplices de los asados del verano o de platos de la cocina mediterránea, como pastas con hierbas y verduras, *risottos*, y hasta algún pescado grillado o una *bouillabaise*. La caja contiene: Callia Shiraz-Viognier, un raro corte que mezcla uvas tintas y blancas, de la cosecha 2008; Bonarda 2007 de Trivento, con un leve paso por roble, genial para pizzas y pastas, de Bodegas de Fin del Mundo; Tempranillo-Cabernet Sauvignon, un corte creado por Marcelo Miras y Elisabeth Checa en la Bodega de San Patricio del Chañar, especialmente elaborado para nuestros socios; dos varietales de Lagarde cosecha 2007, un Malbec y un Cabernet Sauvignon, expresivos y bebibles, y un Reserva Mabel 2006 de Bodega François Lurton en el que se entrecruzan el estilo New World con la elegancia europea. Hay para elegir, según los platos y las ganas.



elgourmet.com

suscríbese a El Club del Buen Beber

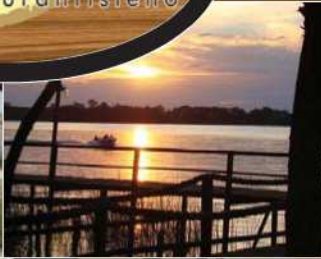
4778-5469

www.elgourmet.com

elclubdelbuenbeber@elgourmet.com







Contacto: www.viejabalsa.com.ar // viejabalsa@hotmail.com
 Teléfonos: (011) 15-5709-8378 (011) 15-6636-1784
 id. nextel 593*162 (011) 15-4405-3508
 Dirección: Zarate-Buenos Aires.

COMATEC
www.comatec.fr

La mejor solución para el catering



Importador exclusivo:
LATIN COMERCE S.A - Tel.+5411 (0)42 22 30 94 - Mail: latin@speedy.com.ar

fríos de autor

MARTÍN MOLteni pensó un postre frío para terminar el verano.
Un plato original que combina texturas, sabores y temperaturas.



MARTÍN MOLteni

Gourmand

Martes, miércoles y jueves,
a las 23.



piña caramelizada con vainilla y helado de ananá



Para la piña caramelizada

INGREDIENTES

- 2 cdas de azúcar negro
- 2 cdas de azúcar rubio
- 1 vaina de vainilla
- 1 1/2 taza de crema de leche
- 2 cdas de manteca
- 1 piña
- 1 cdta de ralladura de lima
- 2 cdas de rum

PROCEDIMIENTO

Pele la piña, retire las caras, desechando una pequeña porción del centro y luego corte en bastones de 10 x 5 cm, aproximadamente. En una sartén caliente con manteca, dore los bastones de piña de todos sus lados, espolvoree con azúcar negro y rubio y, una vez disuelto el azúcar, retire del fuego. Corte la vaina de vainilla en trozos. Luego, pinche la piña con los trozos de la vainilla. Sobre una placa, acomode las porciones de piña. Vierta los jugos obtenidos de la piña acaramelada en una olla junto con la cáscara de lima y la crema de leche, lleve a fuego y deje espesar. Vierta en la sartén donde caramelizo la piña, el rum y flambee unos segundos. Bañe con esta preparación los trozos de piña.

Para la crema de manteca

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar
- 1 taza de agua
- 3 yemas
- 100 g de manteca pomada
- 1 vaina de vainilla

PROCEDIMIENTO

Realice con el azúcar y el agua un almíbar a 116° C. Mientras tanto, bata las yemas. Una vez obtenido el almíbar, vuelque en forma de hilo sobre las yemas mientras sigue batiendo. Luego, añada a las yemas la manteca pomada, una vez integrada, incorpore el interior de la vaina de vainilla, bata unos segundos más y retire. Coloque la masa en una manga.

Para la masa bretona

INGREDIENTES

- 150 g de manteca pomada
- 150 g de azúcar
- 2 yemas
- 200 g de harina
- 2 cdas de polvo de hornear
- 1 pizca de sal

PROCEDIMIENTO

Coloque en una procesadora la manteca junto con el azúcar, procese unos segundos hasta arenar; luego, incorpore las yemas, procese nuevamente un segundo y, por último, añada la harina junto con el polvo de hornear y la sal. Procese nuevamente hasta conseguir una masa homogénea. Retire, envuélvala en papel film y deje

reposar durante 30 minutos como mínimo. Una vez reposada, coloque la masa entre dos papeles manteca y estire con un palo de amasar, hasta lograr un grosor de 1 cm de alto. Corte en bastones de la medida de la piña, acomode en una placa y cocine en horno precalentado a 170° C hasta que doren levemente.

Varios

INGREDIENTES

- Almíbar c/n
- Frambuesas frescas, a gusto
- Jugo de lima c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Termine la cocción de la piña en horno precalentado a 170° C. Coloque en un bol las frambuesas frescas junto con el almíbar y el jugo de lima, mezcle y deje reposar. Cubra los bastones de masa bretona con la crema de manteca. Sirva en un plato una porción de piña junto con un bastón de masa bretona con crema de manteca. Decore el plato con los jugos de la caramelización y las frambuesas. Acompañe con una quenelle de helado de ananá.

(Para 4)





**Las 24 hs.
Los 365 días
del año**

VIAJES PACTADOS

MENSAJERÍA PUERTA A PUERTA

TRASLADOS ESCOLARES

CHOFERES Y MÓVILES IDENTIFICADOS

VIAJE MÍNIMO, SIN ADICIONAL EN CAP. Y PROV.



Nextel - 556*4430

4855-0455 4857-1111

viaje alo seguro



Mark's
**DELI &
COFFEE
HOUSE**

lunes a sábados 8.30 am a 9.30 pm
domingos y feriados 10.30 am a 9 pm

El Salvados 4701 (Palermo Viejo) / (011) 48.32.62.44
info@palermomarks.com / www.palermomarks.com

programación elgourmet.com de febrero

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Gourmet Colombia	Narda como en casa	Método Gross	Boulangerie I	Villa della pasta	Narda como en casa	Xocolatl
0.30	Carta de postres	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	Xocolatl	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III
1.00	Boulangerie I	Wok III	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III	Narda como en casa	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
1.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Villa della pasta	Club Buen Beber
2.00	Villa della pasta	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Gourmet Colombia	Método Gross	Gourmet Colombia
2.30	Xocolatl	4 chefs, 4 ingredientes	Notas de cata II	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Boulangerie I	De vinos, tequilas...
3.00	Chefs Unplugged III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	4 chefs, 4 ingredientes	La huerta con Mónica	Gourmet Uruguay	Wok III
3.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	La Ruta del Riesling	Notas de cata II
4.00	Gourmet Colombia	Narda como en casa	Método Gross	Boulangerie I	Villa della pasta	ABC Gourmet	La Propuesta de Necci II
4.30	Carta de postres	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	Xocolatl	Gourmand	Gourmand
5.00	Boulangerie I	Wok III	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III	Narda como en casa	Narda como en casa	Xocolatl
5.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III
6.00	Villa della pasta	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Gourmet Colombia	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
6.30	Xocolatl	4 chefs, 4 ingredientes	Notas de cata II	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Villa della pasta	Club Buen Beber
7.00							
7.30							
8.00	Gourmet Colombia	Narda como en casa	Método Gross	Boulangerie I	Villa della pasta	Método Gross	Gourmet Colombia
8.30	Carta de postres	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	Xocolatl	Boulangerie I	De vinos, tequilas...
9.00	Chefs Unplugged III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	4 chefs, 4 ingredientes	La huerta con Mónica	ABC Gourmet	La Propuesta de Necci II
9.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	Gourmand	Gourmand
10.00	Boulangerie I	Wok III	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III	Narda como en casa	Narda como en casa	Xocolatl
10.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III
11.00	Villa della pasta	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Gourmet Colombia	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
11.30	Xocolatl	4 chefs, 4 ingredientes	Notas de cata II	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Villa della pasta	Club Buen Beber
12.00	Gourmet Colombia	Narda como en casa	Método Gross	Boulangerie I	Villa della pasta	Método Gross	Gourmet Colombia
12.30	Carta de postres	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	Xocolatl	Boulangerie I	De vinos, tequilas...
13.00	Chefs Unplugged III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	4 chefs, 4 ingredientes	La huerta con Mónica	Gourmet Uruguay	Wok III
13.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	La Ruta del Riesling	Notas de cata II
14.00	Boulangerie I	Wok III	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III	Narda como en casa	ABC Gourmet	La Propuesta de Necci II
14.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmand	Gourmand
15.00	Villa della pasta	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Gourmet Colombia	Narda como en casa	Xocolatl
15.30	Xocolatl	4 chefs, 4 ingredientes	Notas de cata II	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III
16.00	Gourmet Colombia	Narda como en casa	Método Gross	Boulangerie I	Villa della pasta	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
16.30	Carta de postres	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	Xocolatl	Villa della pasta	Club Buen Beber
17.00	Chefs Unplugged III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	4 chefs, 4 ingredientes	La huerta con Mónica	Método Gross	Gourmet Colombia
17.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	Boulangerie I	De vinos, tequilas...
18.00	Boulangerie I	Wok III	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III	Narda como en casa	Gourmet Uruguay	Wok III
18.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	La Ruta del Riesling	Notas de cata II
19.00	Villa della pasta	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Gourmet Colombia	ABC Gourmet	La Propuesta de Necci II
19.30	Xocolatl	4 chefs, 4 ingredientes	Notas de cata II	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Gourmand	Gourmand
20.00	Gourmet Colombia	Narda como en casa	Método Gross	Boulangerie I	Villa della pasta	Narda como en casa	Xocolatl
20.30	Carta de postres	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	La Propuesta de Necci II	Xocolatl	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III
21.00	Chefs Unplugged III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	4 chefs, 4 ingredientes	La huerta con Mónica	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
21.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	Villa della pasta	Club Buen Beber
22.00	Boulangerie I	Wok III	La huerta con Mónica	Chefs Unplugged III	Narda como en casa	Método Gross	Gourmet Colombia
22.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Boulangerie I	De vinos, tequilas...
23.00	Villa della pasta	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Gourmet Colombia	Gourmet Uruguay	Wok III
23.30	Xocolatl	4 chefs, 4 ingredientes	Notas de cata II	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	La Ruta del Riesling	Notas de cata II

PUNTA DEL ESTE

Entre el bosque y el mar.



APARTAMENTOS EXCLUSIVOS EN UNO DE LOS MEJORES DESTINOS VACACIONALES DEL MUNDO, QUE CUENTAN CON TODA LA INFRAESTRUCTURA DEL SOLANAS VACATION CLUB.

APARTAMENTOS DESDE 40 HASTA 200 M².

TERRAZAS Y JARDINES DE USO EXCLUSIVO / PARRILLAS COMPLETAS / COCINAS EQUIPADAS / HORNO Y ANAFES ELÉCTRICOS / PISOS Y REVESTIMIENTOS DE PORCELANATO / CALEFACCIÓN POR PISO RADIANTE / HIDROMASAJES EN BAÑOS / MESADAS DE MÁRMOL / PLACARES COMPLETOS / ABERTURAS EN PVC Y GRANDES VENTANALES.

SEGURIDAD Y VIGILANCIA LAS 24 HS / ACTIVIDADES RECREATIVAS / RESTAURANTES CLUB HOUSE CYBERCAFÉ / CLUB HÍPICO / ESPACIOS PARA EVENTOS / 4 PISCINAS, 2 CUBIERTAS / SPA / GIMNASIO SAUNA / SERVICIO DE PLAYA EXCLUSIVO / 4 CANCHAS DE TENIS Y 2 DE PADDLE / CANCHAS DE FÚTBOL 5 CANCHAS DE VOLEY / SERVICIO DE HOTELERÍA / KINDER.

PROYECTO Y DIRECCIÓN

LITMAN
Arquitectos

Argentina: Juncal 1825 Ciudad Autónoma de Buenos Aires Tel.: (54 11) 5861 5061
Atención: lunes a viernes de 9 a 19 hs.

Uruguay: Ruta Interbalnearia / Km 118.500 - Punta del Este - Tel.: (598 42) 578540 int.1844
greenpark@solanasvacation.com.ar | www.solanasvacation.com.ar/greenpark | www.gruposolanas.com

DESARROLLO Y FINANCIACIÓN

GRUPO
SOLANAS

ALEMANIA, OCTUBRE 2008
OLIMPIADAS CULINARIAS 2008
ANDRÉS RIVERA y ARLENE MENESES
Profesionales en Artes Culinarias
MEDALLA DE PLATA

HUNGRÍA, JULIO 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
MARIANA SEBESS
Distinguida con la
GRAN CRUZ DE ORO

FRANCIA, NOVIEMBRE 2007
IVº FESTIVAL INTERNATIONAL
DES ARTS GOURMANDS
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Chef Instructor IIAC Mausi Sebess
CUARTO LUGAR

BRASIL, OCTUBRE 2007
SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE
*Adopta para sus 220 sedes en todo el país
los manuales de técnicas de Mausi Sebess*

ESPAÑA, ABRIL 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
Chef Instructor IIAC Mausi Sebess
SUB-CAMPEÓN

FRANCIA, ENERO 2007
BOCUSE D'OR
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
REPRESENTÓ A LA ARGENTINA

MÉXICO, DICIEMBRE 2005
COPA AZTECA
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
PRIMER PUESTO

EE.UU., SETIEMBRE 2005
ANNUAL CULINARY SUPER
CHALLENGE TEAM COMPETITION
FABIÁN DI PAOLO
Profesional en Artes Culinarias IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

LUXEMBURGO, NOVIEMBRE 2002
CULINARY WORLD CUP
FERNANDO ORMAZÁBAL, OMAR PIEDRABUENA
MARCELO MOREIRA, ALDO GUSTAVO VELÁZQUEZ
REPRESENTANDO A LA ARGENTINA
Profesionales egresados IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE



*No nos eligen
por ser
los más grandes.*

*Nos eligen
y nos reconocen
por ser los mejores.*



MAUSI SEBESS

ARTES CULINARIAS

CHOCOLATERO / PANADERO / PASTELERO / COCINERO PROFESIONAL
PROFESIONAL EN ARTES CULINARIAS
UNICO EN LA CATEGORIA
DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA



www.mausiweb.com

Av Maipú 594 Vte. López, Buenos Aires, Argentina. Tel: (11) 4791-4355 y rotativas